



REQUISITO HIGIENICO-SANITARIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS, INDUSTRIAS Y LOCALES PUBLICOS NO ALIMENTARIOS.

DOCUMENTACIÓN:

- Libro de reclamaciones. (OMIC)

GENERALES:

- No producir molestias al vecindario (ruido, polvo, humos, olores, almacenamiento de útiles a la interperie, etc.)

SERVICIOS HIGIENICOS:

- Ventilación, natural o forzada, no pudiendo ventilar a la zona de venta o de atención al público.
- Dotados de papel higiénico, dosificador de jabón líquido y toallas de un solo uso o secamanos de aire.
- En caso de existir vestuarios, deberán estar bien ventilados y disponer de taquillas para cada trabajador.
- Dotados de mecanismo de cierre automático en puerta de aseo.
- Certificado de Diagnósis, realizado por empresa autorizada.
- Extintores revisados en el año.
- En caso de existencia de material combustible, certificado de ignifugación.
- Luces de emergencia suficientes.
- Puertas de emergencia, que abran hacia el exterior y con cerradura antipánico, en establecimientos para más de 50 personas o de más de 100 m².
- Botiquín dotado adecuadamente.
- Acta sanitaria de inspección de la Junta de Andalucía. (Alimentarias y calificadas).

NOTA : En el momento de la inspección a efectos de informe para la Licencia Municipal de Apertura el establecimiento deberá estar dotado de todos los elementos (maquinaria, mobiliario, útiles, etc.) necesarios para la actividad que se va a desarrollar, dado que el informe que se realiza es sobre la actividad y no sobre las condiciones de los locales unicamente, estando la obra e instalaciones totalmente terminadas, la limpieza efectuada y en condiciones de uso.

INSPECCION SANITARIA CHICLANA