Cumplimiento normativo en hostelería

Ficha de requisitos e inspecciones para bares, restaurantes y cafeterías. Qué revisa cada organismo —Sanidad, Ayuntamiento y Policía Local, AEPD e Inspección de Trabajo— y cómo tenerlo al día.

> Repasa cada bloque como una lista de control: apunta lo que ya tienes, marca lo pendiente y prioriza por riesgo. La mayoría de obligaciones son conocidas y gestionables si se abordan de forma ordenada.

01 Sanidad

Inspección de Sanidad

- **Control de plagas (anual):** contrato con empresa autorizada y certificado al día.
- **Manipulador de alimentos:** certificado para todo el personal en contacto con alimentos o bebidas.
- **Alérgenos:** carta con alérgenos identificados y cartel visible (Reglamento UE 1169/2011).
- **Registro Sanitario:** inscripción de la actividad en tu comunidad autónoma.
- **Aceite usado:** contrato con gestor autorizado y libro de registro.
- **APPCC** o planes de prerrequisitos documentados.

02 Ayuntamiento, Policía Local y AEPD

Inspección municipal · Policía Local · AEPD

- **Licencia de apertura** o declaración responsable de actividad de hostelería.
- **Terraza:** licencia de ocupación de vía pública.
- **Cartelería:** horario, prohibición de venta de alcohol a menores y, si procede, tabaco.
- **Seguridad:** salidas de emergencia, aviso de videovigilancia y extintores con revisión anual.
- **Auditoría acústica** cada 5 años (música o terraza).

Protección de datos y seguros

- **RGPD / LOPDGDD:** registro de actividades, cláusulas informativas, contratos con encargados y ejercicio de derechos.
- **Seguro de convenio:** obligatorio según el convenio de hostelería aplicable.
- **Seguro de local y responsabilidad civil** con sublímite por víctima adecuado.

03 Inspección de Trabajo

- **Prevención de Riesgos Laborales:** evaluación de riesgos actualizada y formación del personal.
- **Protocolo contra el acoso laboral:** documento de obligado cumplimiento.
- **Documentación laboral:** contratos, alta de empresa (036/037) y registro de jornada (desde 2019).

> El sector hostelero concentra un porcentaje muy elevado de las infracciones que detecta la Inspección de Trabajo, sobre todo en **jornada, contratos y prevención**. Anticiparse cuesta mucho menos que una sanción, un cierre temporal o un problema reputacional.

04 Cómo lo resolvemos en Legalitec

Te acompañamos en cada bloque, con asesoría técnica y software propio. Precios de entrada:

Proyectos de actividad y licencias	desde 390 €
Protección de datos (RGPD)	desde 150 €/año
Prevención de riesgos (PRL)	desde 180 €/año
Protocolo contra el acoso	desde 100 €/año
Control horario	desde 190 €/año

¿Adaptamos esta ficha a tu local?

Revisamos tu caso, priorizamos lo urgente y nos ocupamos del resto.

+34 677 086 814 · WhatsApp · info@legalitec.es

Escríbenos por WhatsApp

 © 2026 Legalitec SCP · NIF J44522498