



Chiringuitos de playa, derechos de los consumidores

Ciudadanía, 01/08/2013



En vacaciones, la playa se convierte en destino ideal para muchos españoles. El atractivo del mar, el sol y el relax de unos días de descanso sin tener que cocinar - si la economía lo permite - son motivos suficientes para elegir esta modalidad de vacaciones. En este marco, la visita a los chiringuitos para tomar un simple aperitivo o para comer es algo habitual. Pero estos establecimientos deben cumplir requisitos similares a los de los [restaurantes](#) y otros debido a sus especiales características y a su ubicación en la playa, donde los riesgos higiénicos y sanitarios son mayores. Por este motivo es

importante que los consumidores conozcan sus derechos para poder exigir su cumplimiento si surge algún conflicto.

Por otra parte los chiringuitos de playa han sido objeto de polémica por la vigente Ley de Costas que limita la superficie de estos establecimientos, medida que obligaría a derribar estos locales y a instalarse en los paseos marítimos, con el consiguiente perjuicio para el sector. El actual gobierno propone en el anteproyecto de Ley de Protección y Uso Sostenible del Litoral, una revisión de la normativa que afecta a los chiringuitos y en concreto establece concesiones de cuatro años para este tipo de establecimientos.

Chiringuitos de playa, derechos de los consumidores Los chiringuitos están regulados por la misma normativa que los restaurantes pero además debido a su ubicación - en muchos casos en la misma playa - deben velar especialmente por la adecuada conservación e higiene de alimentos y bebidas.

En concreto deben cumplir los siguientes requisitos básicos:

Mostrar la lista de precios en

lugar visible e indicar si existen diferencia en función de si el consumo

se realiza en barra, en mesa, en terraza o en el interior Proteger los alimentos expuestos

sobre la barra o el mostrador en vitrinas o armarios refrigerados Garantizar la salud y seguridad

de las personas y ofrecer unas condiciones mínimas de salubridad Separar los alimentos cocinados

de los que estén todavía crudos Mantener la vajilla y los

cubiertos en un estado óptimo de higieneFacilitar a los clientes,

cuando lo soliciten, las hojas de reclamacionesEntregar la correspondiente

factura cuando la solicite el consumidorMostrar la lista de precios en

lugar visible e indicar si existen diferencia en función de si el consumo

se realiza en barra, en mesa, en terraza o en el interiorProteger los alimentos expuestos

sobre la barra o el mostrador en vitrinas o armarios refrigeradosGarantizar la salud y seguridad

de las personas y ofrecer unas condiciones mínimas de salubridadSeparar los alimentos cocinados

de los que estén todavía crudosMantener la vajilla y los

cubiertos en un estado óptimo de higieneFacilitar a los clientes,

cuando lo soliciten, las hojas de reclamacionesEntregar la correspondiente

factura cuando la solicite el consumidor

Los chiringuitos afectados por la Ley de CostasLa aplicación del artículo 66 de la vigente Ley de Costas generó en su momento una encendida [polémica](#) en el sector hostelero de los chiringuitos de playa, porque las condiciones exigidas para este tipo de locales - no podían superar los 150 metros cuadrados de superficie - obligaba a demoler muchos de estos establecimiento o adaptarlos a las exigencias de la norma. Aunque en su momento la Ministra de Medio Ambiente, Elena Espinosa, mantuvo que sólo una minoría de chiringuitos se verían afectados, la realidad es que se generó incertidumbre en el sector.

Por su parte el gobierno del PP aprobó el pasado mes de mayo Ley de Protección y Uso Sostenible del Litoral que modifica la

Ley de Costas de 1988. Esta [nueva normativa](#) incluye la concesión de cuatro años para los chiringuitos, siempre y cuando respeten las condiciones de protección medioambiental y del litoral con las que se les concedió la licencia.

Chiringuitos, rincón del gourmet Para terminar un toque de placer gastronómico. Además de la tradicional paella o las sardinas a la plancha, a los chiringuitos han llegado también los [grandes chef](#) para acercar a la playa sus más sofisticadas recetas. Ese parece ser el objetivo de Quique Dacosta que, tras su éxito en Denia con el restaurante que lleva su nombre, se plantea llevar su cocina a pie de playa. En otros casos se realizó el recorrido inverso, así ocurrió con el afamado el Bulli que en sus inicios fue un tranquilo chiringuito en la cala Montjoi de la Costa Brava, y se convirtió - de la mano de Ferrán Adrià - en el mejor restaurante del mundo con tres estrellas michelin. Otra propuesta interesante se sitúa en la costa ibicenca, en concreto en la playa de Las Salinas, donde el emblemático chiringuito Malibu dispone de una variada oferta para los paladares más exigentes.

En definitiva, comer o tomar el aperitivo en un chiringuito de playa es uno de los placeres del verano, pero el calor y el relax de las vacaciones no deben llevarnos a bajar la guardia como consumidores, y por eso es conveniente comprobar los precios en las facturas y velar porque se cumplan las condiciones de higiene.

Este artículo se ha publicado también en [Suite101](#)