ORDENANZAS MUNICIPALES SOBRE ALIMENTOS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, de fecha 4 de Mayo de 2000.

(B.O.P. nº 125, de fecha 3 de Julio de 2000)

Las Ordenanzas municipales de Alimentos y Establecimientos Alimentarios, fueron aprobadas por el Ayuntamiento de pleno de fecha 3 de mayo y 24 de julio de 1984.

Transcurridos más de 10 años desde su aprobación, la experiencia acumulada en este sector aconseja la modificación de alguno de los artículos de la misma y la corporación de los aspectos que han de ser regulados.

Igualmente el importante auge que han alcanzado determinadas actividades, algunas de tanta trascendencia tales como las empresas que elaboran comidas para colectividades hace necesario que sean contemplados en la ordenanza de la ciudad.

Por todo ello la Comisión de Sanidad tiene el honor de proponer V E la aprobación de la modificación de las presentes Ordenanzas.

Título I. DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- La presente Ordenanza municipal regula las normas relativas a establecimientos alimentarios y condiciones higiénico sanitarias, sin perjuicio de las disposiciones generales establecidas en el Código Alimentario, Reglamentaciones Técnico Sanitarias y demás normas de carácter nacional, regional o local que sean aplicables.

Artículo 2.- Objeto y ámbito de aplicación. Es objeto de la presente Ordenanza:

a) Establecer los requisitos higiénico-sanitarios municipales exigibles para los productos destinados al consumo alimenticio teniendo en cuenta los avances tecnológicos y la evolución de los hábitos alimentarios.

b) Determinar las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos, centros dedicados a la producción, preparación, transporte, almacenamiento y venta de todos los productos destinados al consumo.

c) Exigir las condiciones legalmente establecidas a las personas que intervengan en la elaboración, manipulación, comercialización de productos alimentarios destinados al consumo humano.

d) Regular el régimen de infracciones y su penalización para la defensa de los intereses generales.

Capítulo 1.- Alimentos

Artículo 3.- Los alimentos destinados al consumo en el mismo estado en que se expendan y que no pueden ser cocidos o lavados previamente a su consumo, deberán servirse al consumidor sin tocarlos directamente con la mano.

Artículo 4.-Los alimentos no envueltos ni envasados, y que no puedan ser cocidos o lavados previamente al consumo, estarán sujetos a las siguientes normas para su venta.

a) Deberán protegerse debidamente con vitrinas, que eviten la contaminación de agentes exteriores. Principalmente del polvo.

b) No se expondrán para la venta en las puertas ni en el exterior del establecimiento, ni incluso en vehículos aparcados en la vía pública.

c) Serán servidos al público en cajas , paquetes, envases o envoltorios, de material higiénico nuevo y autorizado, estando prohibidos los envoltorios previamente usados.

Artículo 5.- Se expenderán en perfectas condiciones para el consumo y con las especificaciones higiénico-sanitarias y normas de calidad exigidas en las reglamentaciones respectivas.

Artículo 6.- Los alimentos congelados deberán conservarse permanentemente en instalación frigorífica, provista de termómetro debidamente contrastado, con la temperatura adecuada y hasta el momento de su venta.

Queda prohibida la recongelación de productos que hayan sido parcialmente descongelados para su manipulación y venta fraccionada, tales como potas y calamares enteros.

Igualmente se prohíbe la utilización de arcones conservadores de congelados para la congelación de productos alimenticios sólo podrá efectuarse en industrias debidamente autorizadas.

Artículo 7.- Queda rigurosamente prohibida la venta de leche a granel y ambulante. La que se expenda al público debe estar envasada, con las garantías de un centro de higienización registrado.

Asimismo, se prohíbe la venta ambulante de pan y panes especiales, salvo en la forma establecida legalmente.

Artículo 8.- Los derivados lácteos (nata, requesón, queso fresco, yogures, batidos, cremas, etc..) deberán presentarse a la venta con las denominaciones específicas que correspondan, etiquetados o rotulados conforme a las disposiciones vigentes y conservados permanentemente a la temperatura adecuada.

Capítulo II .- Establecimientos

Artículo 9.- La iniciación de cualquier actividad sujeta a esta Ordenanza, requerirá con carácter preceptivo la licencia municipal de apertura de establecimientos.

Artículo 10.- El alta del impuesto industrial o el pago de los tributos municipales no autoriza en ningún caso para iniciar la actividad sin la previa licencia municipal de apertura.

Artículo 11.- En el expediente municipal de apertura para establecimiento alimentario, deberá constar sin perjuicio de otros informes, el de la Inspección de Sanidad.

Artículo 12.- La Alcaldía autorizará la apertura del establecimiento si en su caso procede, y en el acuerdo se precisará con exactitud la actividad autorizada conforme al nomenclátor de actividades que se regulan en esta Ordenanza , así como las condiciones higiénico sanitarias que se estime oportuno especificar.

Artículo 13.- Los establecimientos una vez realizada su apertura, expondrán la tarjeta de identificación municipal de la actividad en lugar visible del interior del establecimiento.

Artículo 14.- La variación o implicación de las actividades o productos autorizados en la licencia municipal de apertura, deberá solicitarse nuevamente al Ayuntamiento para la expedición de nueva licencia o autorización ampliatoria.

Artículo 15.- La ejecución de obras de primera instalación, reforma, adaptación o mejora del establecimiento requerirá licencia municipal de obras, que será informada previamente por la Comisión de Sanidad antes del acuerdo resolutorio.

Apartado B) .- Condiciones generales higiénico-sanitarias para los establecimientos.

Artículo 16.- Los establecimientos destinados a la venta al por menor de productos alimentarios, deberán someterse a la denominación del nomenclátor municipal de actividades siguientes:

-Carnicerías-salchicherías.
-Casquerías y Despojerías.
-Pollerías y Hueverías.
-Panaderías-Lecherías.
-Charcuterías.
-Frutas, verduras y hortalizas.
-Pastelerías y confiterías,
-Heladerías.
-Churrerías.
-Ultramarinos, autoservicios, superservicios, supermercados e hipermercados.
-Bares, cafeterías y restaurantes.
-Industrias elaboradotas de comidas para uso en colectividades.
-Mercados Minoristas, Mercadillos y Galerías de Alimentación.
-Cualquier otra denominación autorizada.

Estas denominaciones se otorgarán conforme a las características del local, dimensiones y artículos de venta.

Cuando sea concedida la licencia municipal de apertura de establecimiento con una denominación específica dentro del nomenclátor de actividades, ésta se ajustará a los artículos de venta autorizados.

Artículo 17.- En un mismo establecimiento podrá simultanearse cualquier actividad, siempre que resulte sanitariamente compatible, cumpliendo las condiciones señaladas para cada una de ellas.

Artículo 18.- Cuando dos o más actividades se simultaneen en un mismo establecimiento, se considerá a cada una de ellas como secciones del mismo y debiendo cumplir además de las condiciones específicas, las siguientes:

a) Cada sección se ubicará con forma totalmente independiente en zona separada, perfectamente diferenciada y dotada de todos los elementos necesarios exigidos en las correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias debiendo contar con una superficie de 15 m^2 para el desarrollo de cada actividad.

b) Cada una de las secciones contará con mostradores y cámaras frigoríficas completamente independientes, siempre que reglamentariamente sean exigibles.

c) Cuando por las características de los productos manipulados en dos secciones diferentes de un mismo establecimiento se pudiese derivar riesgo de contaminación de alguno de ellos , se contará con manipuladotes diferentes para cada una de las actividades, no pudiendo simultanearse ambas por una misma persona, salvo en casos circunstanciales en los que previamente se lavará las manos de forma obligatoria y utilizaré guantes o sistema similar para evitar la contaminación de los productos alimenticios.

d) Las secciones destinadas a almacenamiento, exposición y venta de productos no alimenticios, estarán agrupadas por tipo de artículos en un lugar suficientemente alejado y como mínimo a un metro de distancia de los productos alimenticios no envasados. Los productos de limpieza, desinfección, desratización y similares se expondrán obligatoriamente en sección apartada y diferenciada de los productos alimenticios.

Artículo 19.- Los establecimientos de nueva apertura dispondrán además de las dependencias complementarias exigibles, de una superficie mínima de 15m^2 , para sala de ventas y con una longitud de mostrador para exposición y venta de 3 metros lineales como mínimo, salvo lo especialmente dispuesto para actividades polivalentes.

Artículo 20.- En los establecimientos o secciones destinadas a carnicería, casquería, carnicería caballar, pollería, charcutería, pescadería, frutería y quesería, las paredes de las zonas destinadas e despachos de venta, salas de despiece, almacén , cámaras frigoríficas y servicios higiénicos, así como en las zonas destinadas a obrador y horneado en las panaderías, estarán revestidas de materiales que obligatoriamente deberán cumplir las condiciones de ser lisos, impermeables, fácilmente lavables y de especial resistencia al choque (alicatados, gres, paneles metálicos revistados o materiales similares) . El revestimiento se realizará hasta el techo, salvo que la altura exceda de tres metros en cuyo caso bastará con ese limite. Los materiales además deberán ser de color claro , y se mantendrán en perfecto estado físico y de limpieza,

Las uniones que forman las paredes entre si , y con el techo y el suelo, no presentaren ángulos vivos ni aristas.

Artículo 21.- Estarán dotados de ventilación natural o artificial suficiente que impida la acumulación de gases u obres, luz natural o artificial y deberán hallarse sin comunicación directa con viviendas o locales que no sean propios de la actividad autorizada.

Artículo 22.- Dispondrán de todo momento de agua corriente potable, fría y caliente, en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de alimentos, así como para la limpieza, lavado de locales, instalaciones y elementos industriales,

Artículo 23.- El suelo deberá ser de mosaico o similar de color claro, perfectamente unido para que el pavimento resulte continuo e impermeable. El techo será liso y fácilmente lavable.

Artículo 24.- Existirá un servicio higiénico adecuado a la actividad, dotado de ventilación natural o forzada independiente de la del resto del local, y dispondrá de agua corriente, inodoro y lavabo con los elementos imprescindibles para su utilización. El servicio higiénico no podrá abrirse directamente a la zona al público o a la sala de elaboración, debiendo existir, al menos, un vestíbulo de separación.

Igualmente en todos los establecimientos se habilitará una zona, como vestuario del personal, que estaré provista de armarios-taquillas.

Artículo 25.- Diariamente como mínimo se lavará el piso, los zócalos y mostradores; se limpiará con esmero la mesa de trabajo y demás elementos del establecimiento, utilizando soluciones desinfectantes.

Artículo 26.- Queda prohibida la entrada o permanencia de animales domésticos en establecimientos alimentarios.

Apartado C).- Condiciones específicas para determinadas actividades.

Artículo 27.- Este apartado regula las condiciones especificas aplicables además de las generales, para los establecimientos o secciones donde se ejerza la actividad de carnicería , casquería, carnicería caballar, despojería, pescadería y pollería, y sin perjuicio de las reguladas particularmente en cada actividad.

Artículo 28.- La superficie de los mostradores cuando no sean frigoríficos será de mármol, acero inoxidable o material similar, perfectamente lisos, impermeables, y de color claro. El suelo será de mosaico o material similar de color claro.

Todas las superficies de corte deberán ser de material autorizado, quedando expresamente prohibidos los tajos de madera.

En la zona destinada a la sala de despiece u obrador deberá instalarse un lavamanos accionado a pedal u otro sistema de cierre no manual, dispositivo dispensador de jabón liquido y toallas de un solo uso.

Artículo 29.- Sobre los mostradores se instalarán vitrinas de cristal que impidan el contacto de los productos con el público. Si los productos expuestos requieren ser conservados mediante el frío, las vitrinas y mostradores serán frigoríficos.

Artículo 30.- Estos establecimientos deberán poseer cámaras frigoríficas dentro del local, suficientes para sus necesidades, y mostrador frigorífico provisto de termómetro debidamente contratado. Todos los productos frescos se expondrán obligatoriamente en el interior de los mostradores frigoríficos a las temperaturas necesarias para su conservación en perfecto estado de consumo.

Artículo 31.- Las cámaras frigoríficas se destinarán exclusivamente para los artículos propios de cada una de las actividades, y en su caso en cámaras independientes cuando se ejerciten simultáneamente varias actividades, y con la prohibición de almacenaje de otros productos, aunque se encuentren vacías.

Artículo 32.- Los ganchos de los que se cuelguen las piezas, deberán ser de metal inoxidable. Estarán en todo momento en perfecto estado de limpieza, sin óxido ni suciedad, y en su instalación se colocarán a suficiente distancia para que las piezas no contacten con paredes y suelo.

Artículo 33.- En los establecimientos se tendrá a disposición de los Inspectores el albarán de compra, o en su defecto la hoja de matanza, donde justifique el nombre del comprador, clase y numero de piezas, identificación del matadero de procedencia con su sello oficial, lecha de adquisición, y cuantos datos sean requeridos por la autoridad sanitaria.

Capítulo III.- Manipuladores de alimentos

Artículo 34.- Todas las personas que manipule alimentos estará obligada a cumplir en su actividad laboral las normas higiénico sanitarias vigentes, estando prohibido de forma expresa:

a) Simultanear sus actividades laborables, aunque sea en la misma empresa, con la manipulación de huesos de desperdicios, pieles, trapos viejos, basura y otros desperdicios similares.

b) Fumar en los locales de elaboración, almacenamiento y distribución de alimentos, así como masticar chicle.

c) Efectuar comidas en los puestos de trabajo.

d) Utilizar prendas de trabajo distintas de las reglamentarias.

e) Realizar aquellas operaciones que exijan imprescindiblemente contacto de alimentos, con las manos u otra parte del cuerpo, sin proceder previamente a una limpieza cuidadosa de ellas.

Artículo 35.- Los manipuladores de alimentos deberán poseer carné sanitario individual, expedido por la Junta de Castilla y León.

Artículo 36.- En el vestir y en su persona mostrará el dependiente el mayor esmero, debiendo tener las uñas cortadas y debiéndose lavar las manos durante la jornada de trabajo cuantas veces sean necesario y, de forma rigurosa, después de utilizar el aseo y antes de incorporarse al trabajo.

NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS DE LAS DIVERSAS ACTIVIDADES

Capítulo I.- Carnicerías-Salchicherías

Artículo 37.- Se considera como carnicerías-salchicherías todo establecimiento destinado a vender al público cualquiera de las especies frescas o congeladas de carne de bovino, ovino, caprino y porcino, que se consignan en el Reglamento Técnico Sanitario correspondiente

Estos establecimientos podrán vender otros artículos alimenticios para los que se encuentren debidamente autorizados, siempre que se cumplan las condiciones técnico-sanitarias correspondientes a cada uno de ellos.

En estas actividades se podrá vender cabecillas de lechazo y asaduras que procedan de los propios canales de cordero que el carnicero compre, siempre que estén debidamente aislados de los demás productos, mediante una división física (cristal o similar)

Artículo 38.- Para prevenir toda confusión o engaño al consumidor, las carnes de equino deberán venderse en carnicerías destinadas a esta clase de carnes, debiendo figurar en el rótulo exterior la denominación del establecimiento.

Artículo 39.- Los pavimentos del establecimiento serán impermeables, dispondrán de suficiente inclinación para evitar retenciones de agua u otros líquidos, y provistos de desagüe que estará dotado de dispositivo que limpia el retroceso de olores, roedores e insectos, y que desemboquen directamente a la red de evacuación de aguas residuales.

Artículo 40.- Los artículos originados de los despieces (huesos, sebos, etc...), no permanecerán mas de 48 horas como máximo dentro de las cámaras frigoríficas , y en cualquier caso estarán en todo momento en el interior de cubos previstos de tapa hermética.

Artículo 41.- La venta de carne sacrificada procederá exclusivamente de mataderos autorizados, y la existencia de otras procedencias será objeto de decomiso y expediente sancionador.

Artículo 42.- Será responsabilidad del industrial carnicero exigir que las canales, medias canales y piezas procedentes del despiece lleven los sellos sanitarios, marchamos o cualquier otro distintivo que se aplique como garantía sanitaria del origen de las mismas.

Artículo 43.- Las reses enteras, medias canales y cuartos se colgarán de los montantes de gancho, sin que en ningún momento estén en contacto con el suelo paredes, ni entre sí ni con el público.

Artículo 44.- Queda prohibido el uso de cualquier sustancia para la conservación de las carnes y su sola tenencia será motivo de expediente sancionador.

Artículo 45.- En los establecimientos detallistas de venta de carne podrán realizarse únicamente operaciones de despiece de la carne que deba venderse en el propio establecimiento, o en aquellos otros que sean de la misma empresa o unidad familiar, y siempre que reúnan las debidas condiciones higiénico-sanitarias.

Artículo 46.- Los utensilios, recipientes o bateas no podrán ser de madera o elementos poroso.

Artículo 47.- Las carnicerías podrán exponer carne previamente picada sin envasar. En este caso las carnes serán elaboradas con arreglo a las necesidades del despacho diario, sin ser conservadas de un día para otro. En todo momento serán expuestas en vitrinas o mostradores frigoríficos.

Los recipientes que contengan dichas carnes estarán acompañadas de un cartel en el que figuren los siguientes datos " Carne picada de ...(especie de la que se trate)", " Producto refrigerado...,"" Fecha de elaboración...(nunca superior a las 24 horas)"

Transporte de productos cárnicos

Artículo 48.- El transporte de carnes para el abasto público dentro del término municipal, se realizará exclusivamente en aquellos vehículos que además de cumplir las condiciones del Reglamento Técnico de Industrias Cárnicas, cumplan las siguientes:

a) Vehículos frigoríficos o isotermos cuando se trate de carnes y debidamente acondicionados para otros productos cárnicos elaborados, de tal manera que se mantengan las características propias del producto y vayan amparadas por la correspondiente documentación comercial debidamente visada.

b) Las piezas irán colgadas sin tocar en ningún momento el suelo.

c) Queda prohibida la utilización del vehículo para otros fines que no sean los de transporte de carne.

d) El transporte de carnes foráneas deberá reunir las mismas condiciones exigidas para las procedentes de los mataderos, locales, así como la correspondiente documentación comercial debidamente visada.

Artículo 49.- Las operaciones de carga y descarga se realizarán con la mayor celeridad posible, procurando que las puertas de los camiones isotermas permanezcan cerradas el mayor tiempo posible, con la finalidad de asegurar que en el centro de las piezas las temperatura no exceda de +7º C . y –14º C. Para carnes frescas y congeladas respectivamente y +3º C., -14º C. Para despojos frescos y congelados respectivamente.

Artículo 50.- Los operarios que realicen los trabajos de carga y descarga deberán vestir precisamente ropa clara y limpia, gorro o redecilla, cambiándose tantas veces como sea necesario. Deberán asimismo proteger las piezas con lino que impida el contacto directo de la carne con la ropa y el pelo del operario.

Asimismo queda prohibido comer, fumar o masticar chicle durante operaciones de carga y descarga.

Artículo 51.- Las piezas de carne distintas a los cuartos, medias y canales enteras que por su naturaleza no se transporten colgadas, deberán ir con bolsas de plástico, y éstas sobre bandejas u otros recipientes impermeables que impidan su contaminación o contacto con el suelo.

Artículo 52.- El transporte de la carne de equino se realizará exclusivamente en vehículos isotermos destinados a tal uso.

Artículo 53.- Los vehículos de transporte de carne serán lavados, desinfectados y desodorizados diariamente como mínimo , y tantas veces como sea necesario.

Las fechas de desinfección y desodorización serán reflejadas en certificado expedido por el Matadero, bajo la responsabilidad del Director técnico del mismo.

Capítulo II.- Casquerías y Despojarías

Artículo 54.-Se considera casquerías y despojarías los establecimientos destinados a vender al público a cualquiera de las especies de despojos frescos y congelados, procedentes de los mataderos autorizados, y que se consignan en el Reglamento Técnico de Industrias Cárnicas.

Artículo 55.- Queda prohibido el uso de cualquier substancia para la conservación de los despojos y su sola tenencia será motivo de expediente
Sancionador.

Artículo 56.- Los establecimientos de casquería deberán contar con una sección, independiente de la sala de ventas, para el lavabo y la manipulación de los despojos. Los utensilios, recipientes o bateas no podrán ser de madera o elementos porosos.

Artículo 57.- Son aplicables a esta actividad lo dispuesto en las condiciones especificas para determinadas actividades, en los art. 27 y siguientes, así como las normas sobre transporte de productos cárnicos.

Capítulo III.- Pollerías

Artículo 58.- Se denominan pollerías a los establecimientos destinados a la venta al detalle de huevos, aves, conejos de granja, caza y alimentos preparados, condimentados, asados y /o conservados, todos ellos derivados exclusivamente de estos artículos.

Artículo 59.- Las aves y conejos procederán exclusivamente de mataderos autorizado y los animales de caza deberán ir acompañados de certificado veterinario que acredite la inspección sanitaria.

Artículo 60.- Son aplicables a esta actividad lo dispuesto a estas condiciones especificas para determinadas actividades en los art. 27 y siguientes a esta Ordenanza.

Capítulo IV.- Pescaderías

Artículo 61.- Se denominan pescaderías todos los establecimientos destinados a la venta al detalle de pescado fresco, congelado, frito o salado, en escabeche, a granel incluso bacalao, marisco de todas clases y caracoles de tierra, productos alimenticios precocinados o precocidos en los que básicamente el pescado y/ o el marisco sean el ingrediente principal.

Artículo 62.- Los moluscos para los cuales es obligatoria la depuración previa a su consumo, deberán presentar para su comercialización la etiqueta de salubridad, y se venderán en los plazos señalados en la misma, o mientras permanezcan vivos.

Artículo 63.- Los suelos del establecimiento dispondrán de desagües suficientes a la superficie del local, con dotación de sifones y rejillas desmontables e instalación de agua abundante para facilitar la limpieza.

Artículo 64.- Las superficies de los mostradores, cuando no sean frigoríficos, serán de mármol, acero inoxidable o material similar, impermeable y de color claro, con una pendiente para facilitar el desagüe hacia el canal, que deberá situarse en la parte inferior del mismo, con tres orificios de desagüe como mínimo uno en el centro y dos laterales. La canalización se realizará hacia el desagüe del establecimiento, que estará provisto que impida el retroceso de olores e insectos y roedores. Próximos a los puestos de trabajo se instalarán lavamanos dotados de agua fría y caliente.

Artículo 65.- La adquisición de pescado se realizará exclusivamente en el Mercado Mayorista de Pescados y Mariscos cuando le hubiere, o en su caso en las lonjas mayoristas debidamente autorizadas.

Artículo 66.- Las pescaderías que expendan productos congelados contarán con las instalaciones adecuadas para su exposición y conservación, dotadas de un sistema de registro de temperatura. En ningún momento se interrumpirá la cadena de frío, hasta el momento de su entrega al consumidor.

Artículo 67.- La temperatura de conservación máxima de los productos de la pesca congelados, considerado en el centro de la pieza , será de –18º C. Para pescados magros, semigrasas y grasos; de –16º C. Para crustáceos y moluscos a excepción de los cefalópodos que se establece en –7º C., asó como para otras especies no previstas anteriormente que no podrá exceder de –9º C.

Artículo 68.-Queda prohibida la exposición de productos congelados sobre los mostradores si éstos no son apropiados para el mantenimiento y conservación del producto a la temperaturas adecuadas.

Artículo 69.- El pescado fresco expuesto para la venta estará bien extendido sobre cuévanos o encima del mostrador No podrá lavarse ni rociarse con ningún liquido durante esta permanencia ni retirarse de la vista del público, ni sumergirlo en ningún recipiente para exponerlo nuevamente a la venta.

Artículo 70.- En el interior del mostrador los dependientes vestirán siempre ropa clara exclusiva para el trabajo, y el gorro o redecilla para la cabeza.

Artículo 71.- Queda rigurosamente prohibido el uso de cualquier sustancia para la conservación del pescado fresco, y su sola tenencia será motivo de decomiso y expediente sancionador.

Artículo 72.- El transporte de pescado fresco y marisco, así como del congelado se realizará precisamente en vehículos frigoríficos preferentemente, o especiales isotermas, separado de distintos estantes, cuévanos o bateas, y destinados única y exclusivamente a este objeto.

Artículo 73.- El establecimiento deberá conservar permanentemente el albarán justificativo de la compra en el que figure el nombre del proveedor, clase de artículo, cantidad y fecha.

Artículo 74.- Los días que no exista abastecimiento de pescado fresco por los puertos de mar los establecimientos de pescadería no podrán vender dicho producto, permaneciendo cerrado al público en los casos en que su actividad se limite en exclusiva al mismo.

Capítulo V.- Panaderías-Lecherías

Artículo 75.- se denomina panadería- lechería a los establecimientos a la venta al por menor de pan y derivados lácteos de todas las clases, helados, huevos envasados, caramelos, bebidas, no alcohólicas y demás productos especificados en las correspondientes licencias fiscales de la actividad..

Artículo 76.- Estos establecimientos dispondrán de instalaciones frigoríficas suficientes para la conservación del total de los productos que precisen frío, y de una temperatura como máximo de +8º C.

Artículo 77.- Todas las piezas de pan y de panes especiales estarán situados en anaqueles, estanterías o vitrinas de material adecuado, y no susceptibles de producir alteración o contaminación de los productos. Estarán fuera del alcance del público, quedando prohibido el almacenamiento y exposición del pan fuera de los lugares indicados para ellos.

Artículo 78.- Loa productos de bollería ordinaria se expondrán en vitrinas, debiendo figurar su denominación y correspondiente precio unitario y sólo podrán manipularse mediante el uso de pinzas o instrumentos similares.

Artículo 79.- Los establecimientos polivalentes que simultaneen la actividad de pan con otros artículos alimenticios, deberán mantener los productos de panadería rigurosamente separados del resto de los artículos y entregarlo al consumidor envuelto.

Artículo 80.- En los establecimientos con una superficie útil destinada a la venta, superior a los 120 m^2 ,
El pan deberá comercializarse en mostradores independientes con una separación mínima de un metro lineal del resto de los productos alimenticios.

Artículo 81.- Todo establecimiento dedicado a la venta de pan dispondrá de :

a) Una balanza a la vista del público para las comprobaciones de peso a petición del consumidor.
b) Un cartel colocado en lugar visible, con los precios unitarios de todos los tipos de pan, derivados y bollería ordinaria.

Artículo 82.- El envoltorio del pan deberá estar precintado y en el exterior figurará serigrafiada, impresa o etiquetada la información exigida por la legislación vigente.

Artículo 83.- Las distribución de los productos de panadería, desde los lugares de producción a los establecimientos de venta o centros de consumo, se realizará en bolsas u otro tipo de recipiente, provisto de tapa o cubierta protectora, debidamente precintado en el lugar de origen, y los embalajes deberán ser de material autorizado sanitariamente.

Artículo 84.- El transporte de los productos de panadería se efectuará en vehículos cerrados, cuya apertura sólo se realizará para el reparto de las mercancías. El techo o tapa del vehículo será metálico o de cualquier otro material rígido. Se destinará exclusivamente para el transporte de los productos de panadería. Deberá mantenerse en perfecto estado de limpieza y desinfección periódica. Los productos transportados no podrán estar en contacto con las paredes o suelo del vehículo.

Artículo 85.- El personal dependiente de las panaderías y lecherías vestirá siempre ropa clara exclusiva para el trabajo, y gorro o redecilla para la cabeza.

Capítulo VI.- Charcuterías

Artículo 86.- Se considera como charcuterías todo establecimiento destinado a la venta al detalle de embutidos curados y cocidos, fiambres, jamones, salchichón chorizo, longaniza, salchichas envasadas, tocino fresco, curado o salado y demás productos elaborados del cerdo, conservas cárnicas, de pescado y vegetales, quesos y derivados lácteos.

Artículo 87.- Sobre los mostradores se instalarán vitrinas de cristal que impidan el contacto de los productos con el público y posible contaminación

Artículo 88.- Estos establecimientos deberán poseer cámaras frigoríficas dentro del local, suficientes para sus necesidades y mostrador frigorífico en los de nueva apertura .

Artículo 89.- Las cámaras frigoríficas tendrán en su interior un termómetro de máxima y de mínima en buen estado de funcionamiento. Cuando los productos sean conservados en cámaras durante más de ocho días, éstas deberán estar provistas de termógrafo.

Artículo 90.- Los ganchos en los que se cuelguen las piezas, se mantendrán en buen estado de limpieza, sin óxidos ni suciedad, y asimismo todo el establecimiento, tanto la sala de venta como el resto de las dependencias

Artículo 91.- En el interior del mostrador los dependientes vestirán ropa clara exclusiva para el trabajo, u gorro o redecilla para la cabeza.

Artículo 92.- Será responsabilidad del industrial titular del establecimiento comprobar que todos los productos, estén o no expuestos a la venta, lleven los sellos sanitarios, marchamos, etiquetas o cualquier otro distintivo que sirva de garantía sanitaria de origen. Cada producto se expondrá indicando sin posibilidad de confusión su denominación y clasificación de acuerdo con la Norma de Calidad. El etiquetado del producto se mantendrá en la pieza hasta que finalice su venta.

Artículo 93.- Son aplicables a esta actividad lo dispuesto en condiciones generales y otras establecidas en la presente Ordenanza.

Capítulo VIII.- Frutería, Verduras y Hortalizas

Artículo 94.- Se denominan como fruterías los establecimientos de venta al detalle de frutas, verduras y hortalizas, frescas, secas y en sazón, frigorizadas y congeladas, patatas, y demás tubérculos y productos alimenticios cocidos y precocinados , conservas y zumos en los que elemento básico se cualquiera de los productos mencionados, mediante las instalaciones adecuadas, aceitunas y encurtidos, preparados y aliñados, incluso envasados.

Artículo 95.- Estos establecimientos deberán reunir en cuanto a su instalación y condiciones de los locales los requisitos exigidos en estas Ordenanzas.

Artículo 96.- Cuando estos establecimientos formen parte como secciones de actividades polivalentes, la venta de estos productos deberá estar separada del resto de los artículos atendida por manipuladotes específicos para ello.

Artículo 97.- Queda expresamente prohibido depositar directamente en el suelo ningún tipo de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos o setas, ni siquiera dentro de la trastienda. La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del conjunto del lote, debiendo existir una separación neta entre productos de distinta categoría comercial, variedad y en su caso, calibre.

Queda igualmente prohibida la exposición de frutas y hortalizas en el exterior del establecimiento, e incluso en vehículos aparcados en la vía pública.

Artículo 98.- El personal dependiente vestirá ropa exclusiva para el trabajo de color preferentemente claro.

Capítulo VIII.- Pastelerías y Confiterías

Artículo 99.- Se denominan pastelerías los establecimientos dedicados a la venta al detalle de dulces, pasteles, hojaldres, pastas, conservas en dulce, bombones, chocolates,

caramelos, turrones, mazapanes, helados y demás artículos comprendidos en las respectivas licencias fiscales.

Artículo 100.- Estos establecimientos deberán reunir en cuanto a sus instalaciones y condiciones de los locales los requisitos exigidos en las condiciones generales establecidas en la presente Ordenanza.

Artículo 101.- Los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería sólo podrán expenderse sin envasar en los establecimientos con autorización para la venta exclusiva de los mismos, siempre que se cumplan las condiciones exigidas en la reglamentación técnico sanitaria y en esta Ordenanza, y especialmente a las siguientes:

a) Los productos serán expuestos en vitrinas o escaparates con separación rigurosa de otros productos, de modo que se garanticen las condiciones necesarias de higiene, preservándolos del polvo u otros elementos contaminantes, así como protegidos del contacto con el público.

b) La manipulación de estos productos se realizará obligatoriamente con pinzas o paletas para servir o pesar.

c) Los productos elaborados con crema, nata y yemas se mantendrán en cámaras o mostradores refrigerados hasta el momento de su venta.

d) En los establecimientos con autorización compartida para la venta de otros productos de alimentación que no reúnan las condiciones anteriormente anunciadas , será obligatorio que dichos productos se vendan envasados y etiquetados.

Artículo 102.- El personal manipulador de estos establecimientos vestirá ropa exclusiva para el trabajo de color claro, así como gorro o redecilla para la cabeza. En los obradores de pastelería se utilizará exclusivamente ropa blanca y gorro o redecilla para la cabeza

Artículo 103.- El transporte de estos productos se realizará perfectamente envasados, mediante embalajes o envoltorios que eviten la contaminación de dichos productos.

Artículo 104.- Los obradores de confitería elaborarán un plan de Control de Puntos Críticos, independiente o colectivamente como Asociación Profesional, que será supervisado y aprobado por los Servicios Sanitarios municipales, y cuya correcta ejecución se comprobará en las inspecciones que se realicen a los establecimientos. En los obradores en todo momento se mantendrá la mayor limpieza y orden, especialmente en los utensilios destinados a la preparación y dispensación de natas montadas y cremas (peroles, máquinas batidoras y aireadoras, mangas pasteleras, ect).

Se evitará la presencia de insectos en los obradores con las medidas preventivas y de extinción más adecuadas. Periódicamente se realizará limpieza a fondo y desinsectación.

Capítulo IX.- Heladerías

Artículo 105.- Se entiende por heladerías los establecimientos permanentes de venta directa al consumidor de helados, sorbetes, granizados, horchatas y similares que podrán ser de elaboración propia o provenir de industrias autorizadas.

Artículo 106.- Los establecimientos de heladería cumplirán al menos los siguientes requisitos:

Disponer de elementos frigoríficos necesarios para la conservación adecuada de los helados, de forma que se asegure el grado de plasticidad y congelación suficiente. Para el almacenamiento, esta temperatura no será nunca superior a –18º C.

Sólo se podrán almacenar helados con otros productos alimenticios en el mismo congelador, cuando unos y otros estén protegidos por un envase o embalaje que impida la contaminación mutua y la transmisión de olores y sabores.

Los utensilios que se empleen para la venta, tales como cuchillos, cucharas, espátulas y similares, serán conservados en recipientes resistentes a los ácidos, y sumergidos en una solución al 1,5% de ácido cítrico o tartárico, que se renovará cuantas veces sea necesario, y al menos diariamente.

Los barquillos y galletas que se expendan con los helados se mantendrán en recipientes cerrados y debidamente protegidos.

Loa helados que se expendan procederán de industrias autorizadas. Si se elaboran en el propio establecimiento deberán contar con la autorización pertinente.

Artículo 107.- Los establecimientos de heladería con elaboración propia deberán disponer de una zona de elaboración que cumplirá las siguientes condiciones:

Deberá estar convenientemente aislada de la zona de venta y de otras dependencias.

Dispondrá de ventilación forzada y climatización artificial que asegure una temperatura ambiente nunca superior a los 12º C.

Las características de los suelos, paredes, desagües, iluminación, servicios y lavamanos, serán las mismas que las exigidas para los locales de venta.

Artículo 108.- En los establecimientos de heladería con elaboración propia se observarán las siguientes prácticas:

Las mezclas para helados serán sometidas al tratamiento térmico preciso, en condiciones tales de temperatura y tiempo que garanticen la destrucción de cualquier tipo de microorganismos patógenos, y se conservarán hasta el momento de su congelación a temperaturas inferiores a 6º C.

El elaborador se responsabilizará de los controles de la materia prima utilizada, asegurando su pureza, calidad e higiene, realizando los análisis pertinentes o mediante los documentos aportados por el proveedor.

Una vez terminada la producción del día, y sin delaciones indebidas, deberá procederse a la limpieza y desinfección de instalaciones, maquinaria y utensilios utilizados.

Artículo 109.- A los efectos de esta Ordenanza, se entiende por establecimientos de venta de helado en la vía pública, aquellos establecimientos cuyo funcionamiento se limita a determinadas épocas del año, que se instalara en la vía pública y en los que se vende helados de diversos tipos.

Artículo 110.- Además de los requisitos específicos exigidos en esta Ordenanza para heladerías, los establecimientos de venta de helado en la vía pública deberán cumplir los siguientes:

Estar alejados de lugares que puedan producir contaminaciones o riesgos sanitarios.

Los suelos , paredes, techos y superficies de trabajo deberán estar revestidos de material fácilmente lavable, impermeable liso y de colores claros.

La ventilación e iluminación serán las adecuadas. Esta última no modificará el color de los helados. Los puntos de iluminación estarán protegidos para que en caso de rotura no puedan contaminar los helados.

Dispondrán de agua corriente potable en cantidad suficiente para el lavado de locales y utensilios. Asimismo contarán entre sus elementos con una pila o fregadero para el lavado de manos y utensilios.

Artículo 111.- A los efectos de la presente Ordenanza se entiende por máquinas automáticas expendedoras de halados aquellos elementos industriales en los que, partiendo de mezclas para congelar, se elaboran helados que se venden directamente al consumidor de forma inmediata.

Artículo 112.- El empleo de dichas maquinas deberán a ajustarse a las siguientes condiciones:

Contar con la autorización municipal, además de pertinente registro de la máquina en los servicios sanitarios correspondiente.

El producto sobrante de la venta del día deberá eliminarse quedando expresamente prohibida su recuperación.

Una vez vaciada la máquina, al acabar la venta del día y con los batidores funcionando, se aclarará con agua hasta que ésta salga limpia y sin residuos; posteriormente se desmotará limpiándose con detergente y desinfectándose adecuadamente. Se aclarara nuevamente antes de ser utilizada.

El lugar de instalación de las máquinas automáticas elaboradoras-expendedoras de helados estará alejado de fuentes de calor y de focos de contaminación debiéndose solicitar autorización municipal para su emplazamiento en un lugar determinado.

Capítulo X.- Churrerías

Artículo 113.- A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por churrerías aquellos establecimientos permanentes situado tanto en la vía pública como en solares, y que se dedican a la elaboración y venta de masas fritas en general, tales como churros, buñuelos y similares, así como a la venta de otros productos como patatas fritas, palomitas de maíz y similares.

Artículo 114.- Las churrerías deberán cumplir las siguientes condiciones mínimas:

Estarán localizados en lugares alejados de contaminación y suciedad.

La superficie de las dependencias será suficiente para el fin a que se destinan.

La zona destinada a elaboración y venta estará perfectamente separada y diferenciada de la destinada a almacén de materias primas y de productos auxiliares.

Los materiales con que está constituida la instalación serán fácilmente lavables, debiendo encontrarse en todo momento en perfecto estado de limpieza.

Artículo 115.- Las churrerías dispondrán, en caso de ser posible, de toma de agua potable de la red general de abastecimiento. Si el origen del agua fuera otro deberán disponer de aparato de cloración que asegure la potabilidad de la misma. La eliminación de las aguas residuales se realizará a la red de alcantarillado público.

Excepcionalmente se podrá autorizar la instalación de establecimientos de este tipo, cuando no hay posibilidad de abastecimiento. De aguas en los términos señalados, siempre y cuando se cuente como mínimo con un depósito cerrado de chapa galvanizada u otro material autorizado, con una capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida. En este caso el depósito dispondrá siempre de agua suficiente para las necesidades del establecimiento y el titular del mismo se responsabilizará de la potabilidad del agua.

Artículo 116.- En las churrerías las masas frías con rellenos, especialmente las que contienen natas, cremas ,derivados de huevo u otros productos perecederos y de fácil alteración, deberán mantenerse desde su elaboración a temperaturas de refrigeración y cumplirán lo dispuesto en la correspondiente Reglamentación Técnico Sanitaria u otras disposiciones que indican sobre ellas.

Los envoltorios en que se sirvan estos productos se ajustarán a lo establecido en la Presente Ordenanza con carácter genérico. Queda expresamente prohibido el uso de papeles de periódico o impresos como envoltorio de los productos

Artículo 117.- En las churrerías queda terminantemente prohibido freír las masas fritas, así como su venta al público en un plazo superior a veinticuatro horas desde su elaboración. Igualmente queda prohibida la utilización de grasas de animales.

Capítulo X.- Ultramarinos, Autoservicios, Superservicios, Supermercados e Hipermercados.

A) Disposiciones generales para estas actividades.

Artículo 118.- Se entiende por comercio de ultramarinos aquellas actividades destinadas a la venta al por menor de productos alimenticios, especificados en estas Ordenanzas, en los que se atiende personalmente al cliente y se le sirven los productos requeridos.

Artículo 119.- Se denominan autoservicios cuando el comprador tiene a su alcance todos los productos con la información necesaria, incluso el precio, para que pueda tomar por si mismo aquellos que desee adquirir sin necesitar la intervención del vendedor, y efectuar el pago de su compra en la caja o cajas dispuestas a este fin.

Artículo 120. – Se entiende por superservicio cuando el establecimiento tiene entre 120 y 399 m^2

Artículo 121.- Se denomina supermercado a todo establecimiento de venta al detalle con una superficie comprendida entre 400 y 2.499 m^2

Artículo 122.- Reciben la denominación de hipermercado los que tienen una superficie mínima de 2.500 m^2 .

Artículo 123.- Las instalaciones de estos establecimientos se ajustaran a lo dispuesto para cada una de las actividades que se desarrollen.

Artículo 124.- En los establecimientos de ultramarinos, autoservicio, supermercado e hipermercado, los productos heterogéneos estarán convenientemente separados en cada una de sus actividades y en secciones independientes para evitar las manipulación indiscriminada de artículos diferentes.

Las secciones que están sometidas a esta norma serán las siguientes panadería, frutería, charcutería, pollería, carnicería, despojería, pescadería y droguería.

Artículo 125.- En la sala de venta, las paredes de las zonas destinadas a carnicería, charcutería, pollería, despojaría, frutería, pescadería y servicios higiénicos de materiales que obligatoriamente deberán cumplir las condiciones de ser lisos, impermeables, fácilmente lavables y de especial resistencia al choque (alicatado, gres, paneles metálicos revestidos o materiales similares). El revestimiento se realizará hasta el techo, salvo que la altura exceda de 3 metros, en cuyo caso bastará con este limite. Los materiales además deberán ser de color claro, y se mantendrán en perfecto estado físico y de limpieza.

Las uniones que forman las paredes entre sí, y con el techo y el suelo, no presentarán ángulos vivos ni artista.

Artículo 126.- Los diferentes productos alimenticios deberán encontrarse ordenados en las condiciones adecuadas que permitan su conservación y separados totalmente de aquellos otros que por su naturaleza o composición quedan alterados, transmitir olores o contaminarlos, tanto en sala de venta, como en los almacenes y cámaras frigoríficas.

Ningún producto estará colocado directamente sobre el suelo y por ello se situará sobre paletas o estantes.

Artículo 127.- Los dependientes vestirán ropa clara adecuada y exclusiva para el trabajo.

B) Artículos de venta autorizados

Artículo 128.- Los artículos de venta autorizados para estos establecimientos son: ventas al por menor de conservas, productos alimenticios de todas las clases y bebidas. Los superservicios, supermercados e hipermercados, podrán vender además, artículos de limpieza y los de droguería de aplicación directa en el hogar. En todo caso se tendrá especial cuidado en el cumplimiento art.127.

Capítulo XII.- Bares, Cafeterías y Restaurante

Artículo 129.- Son bares los establecimientos que sirven en barra o en mesa, en el propio local o en dependencias anejas exclusivamente bebidas y , en su caso comidas tipo bocadillos tapas o raciones.

Artículo 130.- Son cafeterías los establecimientos que sirven ininterrumpidamente, durante el horario de apertura, comidas y bebidas para un refrigerio rápido y consumación en barra, mostrador o mesa en el propio local. Aquellos establecimientos que tengan sistema de autoservicios de comidas y bebidas se clasificarán en esta modalidad.

Artículo 131.- Son restaurantes aquellos establecimientos que presten servicios de restauración, mediante la oferta a sus clientes de cartas de platos o menús a consumir, servido por camareros, en el comedor del establecimiento, que deberá estar independizado de los restantes a excepción de asadores y parrillas que podrán estar a las vista de los usuarios.

Artículo 132.- En la preparación de las comidas y bebidas se deberá utilizar alimentos e ingredientes en perfecto estado de observación.

Artículo 133.- Todos los establecimientos comprendidos en este Capítulo por dedicarse esencialmente a una actividad de servicios de restauración, deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza tanto en la zona destinada al publico como en el interior del mostrador, así como en las dependencias complementarías, cocinas, almacenes, servicios, etc.

Artículo 134.- Los mostradores se mantendrán en perfecto estado de limpieza, repasándose veces sea necesario, y siempre después de cada servicio.

Artículo 135.- Las vajillas serán de loza o de vidrio muy fuerte y la cubertería de metal inoxidable, en buen estado de conservación, debiéndose lavar por procedimientos, manuales o mecánicos, que aseguren su limpieza y desinfección. En los restaurantes será obligatorio la existencia de lavavajillas automático, de capacidad adecuada al número de comidas servidas.

Artículo136.- Los alimentos no envasados expuestos en mostradores se protegerán con vitrinas de material de plástico o metálico lavables que les cubra en su totalidad para evitar la contaminación de agentes externos.

En caso de alimentos perecederos que se consuman sin posterior tratamiento térmico (pinchos, tapas y postres), se mantendrán expuestos en vitrinas frigorífica o dispositivo similar capaz de mantener esos productos a temperaturas comprendidas entre los o y los 3º C.

Artículo 137.- Los dependientes del mostrador deberán estar uniformados en condiciones del máximo aseo personal y con las uñas cortadas.

Artículo 138.- Queda terminantemente prohibida la exposición y venta de tapas o banderillas procedentes del día anterior, cuando hayan sido elaboradas con ingredientes perecederos.

Artículo 139.- Todos los establecimientos que elaboren comidas deberán poseer cámaras frigoríficas dentro del local , suficiente para sus necesidades, con compartimentos estancos e independientes para la separación de carnes, pescados y alimentos preparados o precocinados.

Artículo 140.- Los servicios higiénicos deberán ser, como mínimo, uno por cada sexo y adecuado a las necesidades del establecimiento, debiendo contar obligatoriamente con un vestíbulo de acceso independiente por cada servicio.

La ventilación de los aseos será natural o forzada r independiente de la del resto del local.

Se deberán mantener en gran estado de pulcritud y limpieza, y para ello deberán ser fregados cuantas veces sean necesarias y desinfectados con la misma periodicidad, así como los tiradores, puertas, conmutadores de luz , etc.

Artículo 141.- Deberá dotarse al establecimiento de la ventilación adecuada para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación de vapor y polvo y para eliminar el aire contaminado.

La cocina contará obligatoriamente con campana extractora provista de los correspondientes filtros para eliminación de humos y olores, y la salida de la misma, que será individual, se realizará un metro por encima de la lumbrera de los edificios más cercanos. Los filtros deberán renovarse con la periodicidad necesaria para que cumplan adecuadamente su cometido.

Los aseos contarán con ventilación natural o artificial apropiada a la capacidad y volumen de los mismos.

Artículo 142.- Los servicios de aseo tendrán los elementos imprescindibles para su utilización, como por ejemplo jabón, al alcance de cada lavabo, toallas o secador eléctrico y papel higiénico. Las toallas serán individuales de tela o papel higiénico, debiendo contar con recipientes adecuados para depositar las usadas.

Artículo 143.- Las cocinas deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza, así como el menaje y mobiliario. El personal de la cocina deberá utilizar ropa de color claro, exclusiva para el trabajo, y gorro o redecilla para la cabeza.

Artículo 144.- La superficie de las cocinas estará en relación con la capacidad del local y el número previsible de comidas o consumaciones servidas diariamente, En el caso restaurantes, la superficie mínima será de 10 m^2 , para establecimientos de hasta 50 plazas de comedor, incrementándose esta superficie en un 20% por cada 25 plazas, o fracción, adicionales.

En bares que sirvan pinchos o raciones, el mínimo será de 6 m^2 , con al menos 1,5 metros de superficie libre de encimera, para establecimientos de hasta 3 metros lineales de barra al público, incrementándose en un 20% por cada metro de barra al público adicional.

Artículo 145.- Las paredes de las zonas destinadas a aseos y cocinas estarán revestidas de materiales que obligatoriamente deberán cumplir las condiciones de ser lisos, impermeables, fácilmente lavables y de especial resistencia al choque , (alicatado, gres, paneles metálicos revestidos o materiales similares). El revestimiento se realizará hasta el techo, salvo que la altura exceda de 3 metros en cuyo caso bastará con ese limite. Los materiales además deberán ser de color claro, y se mantendrán en prefecto estado físico y de limpieza.

Las uniones que forman las paredes entre si , y con el techo y el suelo, no presentaren ángulos vivos ni aristas. Igual condición será exigible en la unión de la barra del establecimiento en el suelo.

Artículo 146.- Los recipientes destinados a los residuos sólidos deberán ser herméticos y provistos de tapadera. Estarán situados de tal forma que resulte inaccesible a roedores, insectos y animales domésticos.

Artículo 147.- En los mostradores estarán dispuestos recipientes destinados al depósito de los residuos tales como servilletas de papel , palillos, envases etc.. con objeto de evitar que sean arrojados al suelo.

Artículo 148.- Estos establecimientos realizarán una limpieza a fondo y desinfección y desratización de la cocina, almacenes y zona anterior a la barra al menos una vez al semestre.

Capítulo XIII.- Industrias elaboradotas de comidas para uso en colectividades (Catering y Comedores Colectivos)

Artículo 149.- La denominación " catering" se aplica a industrias que , en locales preparados al efecto (cocinas centrales) , elaboran comidas completas o parte de las mismas, para su posterior distribución a colectividades (escuelas, empresas, hospitales)

El término cocinas centrales se aplica a las industrias que , a partir de locales preparados al efecto, elaboran comidas, completas o parte de las mismas, para su posterior distribución a colectividades (escuelas, empresas, hospitales,.

Se entiende por comedores colectivos aquellos establecimientos, públicos o privados, cuya actividad es la de facilitar comidas que se consumen en los mismos, incluyendo tanto los comedores dotados de cocina propia como los que carecen de la misma.

Artículo 150.- Los edificios e instalaciones destinados a la preparación de comidas para su uso en colectividades deberán proyectarse de tal manera que permitan separar, por partición ubicación y otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.

Las operaciones de limpieza y lavabo de hortalizas, la limpieza del equipo, utensilios, loza y cubiertos, y el desenvasado de las materias primas deberán realizarse en salas o lugares separados, diseñados especialmente para estas afinidades

Los almacenes de productos alimenticios deberán estar dotados de estanterías y/o palets en cantidad suficiente para contener alejados del suelo todos los productos.

Artículo 151.- Las zonas destinadas a la manipulación de alimentos deberán cumplir los siguientes requisitos:

Los suelos deberán ser impermeables, inabsorbente, lavables y antideslizantes y presentarán una pendiente de al menos el 2% hacia desagües, los cuales estarán provistos de dispositivos que impidan el retroceso de olores e insectos.

Las paredes de las zonas destinadas a preparación de alimentos, almacén, cámaras frigoríficas y de servicio higiénicos, en cada caso, estarán revestidas de materiales que obligatoriamente deberán cumplir las condiciones de ser lisos, impermeables, fácilmente lavables y de especial resistencia al choque (alicatado, gres, paneles metálicos revestidos o materiales similares).

El revestimiento se realizará hasta el techo, salvo que la altura exceda de 3 metros en cuyo caso bastará con ese limite. Los materiales además deberán ser de color claro, y se mantendrán en perfecto estado físico y de limpieza.

Las uniones que forman las paredes entre sí, y con el techo y el suelo, no presentarán ángulos vivos ni aristas, Las ventanas y otras aberturas estarán provistas de rejillas antiinsectos.

Artículo 152.- La sala destinada al servicio y consumo de las , comidas, sala de comedor y línea de servicio, deberá cumplir los siguientes requisitos:

Contar con ventilación, natural o artificial, capaz de evitar la permanencia de olores y condensaciones,

Los platos y bandejas con alimentos preparados que se consuman en frío, deberán depositarse sobre planchas frigoríficas de material impermeable y de superficie lisa, manteniéndose a una temperatura no superior a 12º C.

Para los platos preparados que se consuman en caliente deberán existir dispositivos calóricos adecuados para mantener dichos alimentos a una temperatura mínima de 65º C.

Los alimentos deberán estar cubiertos mediante pantallas protectoras transparente y debidamente distanciadas de aquellos , de forma que se protejan los productos a consumir sin dificultar su manipulación.

Artículo 153.- La instalación del bloque de cocina, dentro del local, se hará de forma que se tenga acceso a él por todos los lados. Independientemente de su fuente calórica, los procedimientos de abastecimiento de combustible se diseñaran de forma que permitan su mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y seguridad.

Artículo 154.- Cercanos a los puestos de trabajo se instalarán lavamanos accionados a pedal u otro sistema de cierre no manual, dotados de agua fría y caliente a temperatura de 80º C., jabón líquido y toallas de un solo uso.

Artículo 155.- Deberán contar con vestuario provisto de armarios-taquillas para el personal. Tanto los vestuarios como los servicios higiénicos deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos y no tendrán acceso directo a éstas.

Artículo 156.- Deberán dotarse al establecimiento de la ventilación adecuada para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación de vapor y polvo, y para eliminar el aire contaminado.

La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia.

La cocina contará obligatoriamente de campana extractora, provista de los correspondientes filtros para eliminación de humos y olores, y la salida de la misma se realizaré preferentemente un metro por encima de la lumbrera de los edificios más cercanos. Los deberán renovarse con la periodicidad necesaria para que se cumplan adecuadamente su cometido. La temperatura ambiente de la cocina no deberá exceder de los 26º C.

Artículo 157.- Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos, y que puedan entrar en contacto con los mismos, deberán ser de material que no trasmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, y sea inabsorbente y resistente a la corrosión, y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

El equipo y los utensilios que entren en contacto con alimentos, particularmente los crudos (pescados, carnes, hortalizas..), deberán limpiarse , e incluso desmontarse, a intervalos frecuentes durante el proceso de elaboración, y siempre después de , cada interrupción y cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.

Artículo 158.- La limpieza de cuchillos y utensilios, etc... se realizará con agua potable y detergentes autorizados. La desinfección de utensilios limpios se realizará introduciéndoles en agua potable 80º C. Durante 30 segundos, u otra combinación de tiempo/ temperatura de letalidad equivalente para los microorganismos. Esta limpieza y desinfección se realizará preferentemente en lavadoras mecánicas.

Artículo 159.- En las cocinas y salas donde se preparan alimentos, los despojos y residuos se recogerán en bolsas de uso único o recipientes de uso repetido. Estos deberán ser sellados o con tapa, y se retiraren de la zona de trabajo, y se colocaran en cubos de basura cubiertos que nunca se introducirán en la cocina.

Los cubos de basura se conservarán en una zona cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. Dicha zona tendrá una temperatura los más baja posible, estaré bien ventilada, protegida de insectos y roedores, y deberé ser de fácil limpieza, lavado y desinfección. Los cubos de basura se lavarán y desinfectarán cada vez que se vacíen.

Artículo 160.- Deberán contar con instalaciones frigoríficas suficientes para almacenar en su interior, con una separación estricta, alimentos elaborados y alimentos no elaborados. Preferiblemente se utilizará refrigeradores diferentes o , en caso contrario, los productos cocinados deberán ser mantenidos en recipientes herméticos.

Artículo 161.- Las materias primas enfriadas que no se utilicen inmediatamente deberán conservarse o almacenarse a una temperatura entre 1º y 3º C.

Artículo 162.- La descongelación de materias primas, como operación separada del cocinado, se realizará en un refrigerador manteniendo a temperatura inferior a 10º C., en agua potable corriente a una temperatura no superior a los 25º C., en horno microondas, o en una cámara diseñada para este fin. En todo caso deberán tomarse las debidas precauciones para eliminar el agua procedente del goteo y que ésta no pueda provocar contaminación cruzada de otros alimentos.

Artículo 163.- El tiempo y la temperatura del cocinado serán los suficientes para asegurar la destrucción de los microorganismo patógenos.

Artículo 164.- Los aceites y grasas para freír se calentarán a las temperaturas apropiadas, nunca por encima de los 190º C.., y se renovarán regularmente.

Artículo 165.- La división en porciones de los productos cocinados se completará en el periodo mínimo practicable, que no deberá ser superior a los 30 minutos.

Artículo 166.- El recalentamiento de los alimentos se realizará dentro de las dos primeras horas después de que se le haya retirado el frío. El recalentamiento deberá ser adecuado superando rápidamente las temperaturas comprendidas entre 10 y los 60º C., y debiendo alcanzarse, en el término de una hora, una temperatura igual o superior a los 65º C, en el centro del alimento.

Artículo 167.- Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se sumergirán durante cinco minutos, en solución de hipoclorito sódico de 70 mgr/ litro (70 p.p.m.) en agua potable y después se lavarán con agua potable corriente. Siempre que sea posible, se utilizará equipo mecánico para estos fines.

Artículo 168.- El local de almacenamiento de productos terminados en esperas de transporte, estará dotado de instalaciones adecuadas a la conservación de los productos. Las instalaciones de frío serán capaces de reducir la temperatura de los productos de 60º

C. A 10º C., en menos de cuatro horas Una vez terminada la fase de enfriamiento, la temperatura de los productos deberá ser igual o inferior a 3º C.

Si el destino de los productos obtenidos tras su elaboración es la congelación, la temperatura en el centro de los mismos deberá ser igual o inferior a los –18º C.

Artículo 169.- El traslado de alimentos ya preparados hasta el centro donde se realizará su consumo se verificaré en recipientes isotermas, fabricados con material impermeable y de fácil limpieza. Los recipientes en todo momento se mantendrán en perfectas condiciones físicas e higiénicas.

Artículo 170.- Cuando los productos almacenados en espera de transporte estén preparados para su consumo en caliente, deberán existir instalaciones para que la temperatura interior en el centro de los mismos sea igual o superior a 65º C.

Artículo 171.- Los vehículos destinados a transportar alimentos cocinados enfriados deberán ser apropiados para este tipo de transporte. La temperatura de los alimentos cocinado enfriados deberá mantenerse por debajo de +3º C. Permitiéndose una tolerancia hasta los +7º C, por breves períodos de tiempo durante el transporte.

Artículo 172.- Los vehículos destinados a transportar alimentos cocinados congelados deberán ser apropiados para este tipo de transporte. La temperatura de los alimentos cocinados congelados deberán mantenerse a 18º C. o a una temperatura inferior, permitiéndose una tolerancia hasta los –12º C. por breves períodos de tiempo durante el transporte.

Artículo 173.- Los vehículos destinados a transportar alimentos cocinados deberá ser apropiados para este tipo de transporte. La temperatura de los alimentos cocinados deberá mantenerse como mínimo a 65º C.

Artículo 174.- Los establecimientos de catering realizarán una limpieza a fondo de las instalaciones, vaciando cámaras y almacenes para desinfectar , desratizar y desinfectar, al menos una vez cada seis meses, conservando a disposición de la Inspección Sanitaria un registro donde se anote la fecha de la empieza y tratamiento realizado, el nombre y marca de los productos desinfectantes e insecticidas utilizados o en caso de que lo haya realizado una empresa especializada, los datos de la misma, si se guardan en las instalaciones productos para desinsectación, desinfección y/o desratización deberé hacerse en un lugar cerrado sin posibilidad de contacto con alimentos. Los tratamientos se harán con las máximas precauciones para evitar la contaminación de alimentos, teniendo en cuenta el posible efecto residual de los productos en superficies de trabajo, utensilios y recipientes, que han estado expuestos durante el tratamiento: deberá limpiarse cuidadosamente antes de recomenzar el trabajo.

Capítulo XIV.- Mercados Minoristas, Mercadillos o Galerías de Alimentación.

Artículo 175.- A los efectos de la presente Ordenanza, se consideran mercados minoristas, mercadillos o galerías de alimentación a los recintos comerciales en los que hay diversos tipos de comercios minoristas de alimentación, de uno o varios titulares, con una serie de servicios comunes.

Artículo 176.- El comercio que se ejercerá en los mercados minoristas será exclusivamente de alimentación, quedando prohibida la instalación de otros establecimientos con fines diferentes, a excepción de puestos de periódicos y flores.

Artículo 177.- Los puestos de venta en las galerías de alimentación podrán dedicarse a: Carnicería. Casquería. Charcutería. Pollería-huevería. Pescadería. Frutería. Comestibles. Panadería. Pastelería repostería. Quesería. Frutos secos. Otros que pudieran autorizarse.

Artículo 178.- Dadas las características especiales de estos puestos, en ningún caso podrán simultanear en un mismo puesto dos o más actividades

Artículo 179.- Los mercados minoristas, mercadillos o galerías de alimentación deberán cumplir, al menos los siguientes requisitos:

I.- Los puestos deberán tener una superficie mínima de 10 metros cuadrados y una longitud mínima de 2,40 metros lineales.

II.- Los pasillos de circulación del público tendrán una anchura no inferior 2,5 metros.

III.- Las condiciones sanitarias a cada puesto de venta serán las generales de los establecimientos minoristas, con excepción de los servicios comunes.

IV.- Las paredes de los pasillos y pasos peatonales de la galería deberán estar alicatados o rematados con material impermeable.

V.- La ventilación deberá ser según las dimensiones del mercadillo, natural o forzada, pero siempre suficiente para evitar la acumulación de gases y olores en el interior del mismo.

VI.- En los pasillos existirán sumideros que facilitarán el baldeo de los mismos, debiendo tener el pavimento una pendiente hasta el sumidero de, al menos, el 2%.

VII.- Los manipuladores deberán contar con servicios higiénicos y vestuarios para ambos sexos, perfectamente aislados de la galería mediante un vestíbulo distribuidor previo al acceso a los mismos.

VIII.- El número de urinarios, inodoros y lavabos estarán en relación con el número de puestos, según la formativa aplicable y dispondrán en todo momento de papel higiénico, jabón líquido, toallas de un solo uso o dispositivos automáticos de secado.

IX.- La zona de aseos deberá contar con ventilación forzada que permita la eliminación de malos olores.

X.- En los mercadillos existirá una zona completamente aislada para el depósito de basuras, con una dimensión mínima de 0,5 metros cuadrados por puesto de venta, y en todo caso, con capacidad para albergar un número suficiente de contenedores: normalizados. Esta zona se emplazará en el lugar más próximo al de acceso del servicio de recogida de basuras, y será de uso normal, teniendo acceso a ella todos los titulares de los puestos. En ella se evitará la acumulación de gases y olores mediante ventilación forzada.

XI.- En lo concerniente al número, disposición, características y utilización de cámaras frigoríficas, se cumplirán las normas siguientes.

El volumen de las cámaras frigoríficas será siempre proporcional al número de puestos que se instalen en el mercado, y que , por su propia naturaleza, requieren frío industrial.

Una vez establecido el número de puestos de cada clase que vaya a instalarse en el mercado, y dotado éste unos servicios frigoríficos, no se permitirá a las empresas o comunidades gestoras la realización de cambios de actividad de los diversos puestos si éstos implican un aumento de las necesidades de frigoríficos imposibles de atender.

Las cámaras frigoríficas dispondrán de capacidad suficiente para garantizar en todo momento la adecuada conservación, de los productos en condiciones higiénicas adecuadas.

El revestimiento interior de las cámaras será de superficie lisa, fácilmente lavable y de colores claros.

Todas las cámaras frigoríficas llevarán un drenaje que permita su baldeo y fregado frecuentes; los ángulos y rincones serán redondeados.

En caso de que se utilicen jaulas divisorias dentro de las cámaras serán de material inalterable a la corrosión y de fácil limpieza.

Los colgadores serán de acero inoxidable y se emplazarán a suficiente distancia de la pared para evitar el contacto de los productos con la misma.

En ningún caso depositarán los productos directamente sobre el suelo.

Las cámaras se mantendrán constantemente en perfecto estado de limpieza y se lavarán con lejía o soluciones desinfectantes. La responsabilidad de este cometido recaerá en el propietario del mercadillo o, en su caso en la Comunidad de Propietarios del mismo.

Dispondrá de un termómetro exterior fácilmente visible y en perfecto estado de funcionamiento.

Queda terminantemente prohibido depositar en la cámara frigorífica productos alterados, desperdicios y cualquier otro tipo de producto ajeno a la utilización normal de la misma.

XII- Existirá un cuarto de dimensiones suficientes para el almacenamiento de los productos de limpieza y embalajes de vacíos, no permitiéndose en ningún caso su presencia en los pasillos u otras dependencias accesibles al público.

XIII.- Para el mantenimiento y aseo de los mercadillos se esmerará la limpieza de los pasillos, aseos , zona de depósito de basura y demás zonas comunes, lo que será de responsabilidad exclusiva del propietario del mercadillo o , en su caso, de la Comunidad de Propietarios del mismo.

PROCEDIMIENTO SANCIONADOR, RÉGIMEN DE INFRACCIONES Y SANCIONES

Infracciones y Sanciones

Artículo 180.- La presente formativa regula el régimen de infracciones y procedimiento sancionador en materia higiénico-sanitaria de la competencia municipal.

Los hechos que constituyen una infracción a esta Ordenanza podrán ser denunciados mediante escrito presentado en el Registro General, o tramitados de oficio, previa inspección de los servicios competentes.

La imposición de multas, según la calificación de la infracción, se graduará atendiendo a los intereses y riesgo para la salud, a la naturaleza de la infracción, a la intencionalidad, desprecio a las normas de convivencia humana y reincidencia en la conducta.

Artículo 181.- Cuando la infracción pudiera constituir delito o infracción de la competencia de una Administración superior, el Ayuntamiento trasladará los hechos a la jurisdicción y autoridad competente, absteniéndose de proseguir el procedimiento sancionador mientras no recaiga resolución firme expresa o presunta y quedando hasta entonces interrumpido el plazo de prescripción.

Cuando la Autoridad Judicial declare la inexistencia de responsabilidad penal o cumplan los plazos para la resolución de otras administraciones públicas, o en su caso se resuelva expresamente sin aplicaciones, la Administración Municipal podrá continuar el expediente.

Artículo 182.- Las infracciones de la presente Ordenanza serán sancionadas, por la Alcaldía, con la imposición de multas que a continuación se especifican no pudiendo exceder de 150.000 pesetas tal y como señal la Ley 11/99 de 21 de abril de modificación de la Ley 7/85.

Artículo 183.- Las sanciones pecuniarias se entienden divididas en tres partes que forman los grados mínimo, medio y máximo en la forma siguiente:

Grado mínimo : hasta de 25.000 pesetas.
Grado medio : de 25.001 hasta 75.000 pesetas.
Grado máximo : de 75.001 hasta 150.000 pesetas.

Artículo 184.- Son infracciones leves, siempre que se hayan cometido por simple negligencia, no comporten un perjuicio directo para la salud, ni causen riesgo para el consumidor o usuario: las infracciones a la presente Ordenanza que no estén expresamente calificadas como graves o muy graves, o sean sancionables en virtud de otra disposición de rango superior.

Las infracciones leves se sancionaran con multa de hasta 25.000 pesetas

Artículo 185.- Son infracciones graves siempre que no tengan incidencia directa para la salud, pero comporten riesgo para el consumidor o usuario:

La adulteración de alimentos sin efectos nocivos para el consumidor.

La reincidencia en infracciones leves durante el último año con imposición de sanción.

Las infracciones graves se sancionarán con multas de 25.001 a 75.000 pesetas.

Artículo 186.- Son infracciones muy graves, siempre que causen un riesgo directo para la salud:
La adulteración de alimentos con efectos nocivos para el consumidor.
La reincidencia de infracciones graves en los tres últimos años con imposición de sanción.

Procedimiento sancionador

Artículo 187.- El ejercicio de la potestad sancionadota requerirá la incoación de expediente administrativo, conforme a lo previsto en la Ley 30/92 y R.D 1.398/93 de 4 de agosto, y deberá establecer la debida separación entre la fase instructora y sancionadota, encomendándola a órganos distintos.

Artículo 188.- La instrucción del expediente sancionador podrá ser ordinario o simplificado, conforme a lo previsto en el R.D 1.398/93 de agosto.

Artículo 189.- Los inspectores cuando aprecien algún hecho que pueda constituir infracción, levantarán la correspondiente acta por triplicado en el establecimiento haciendo constar además de las circunstancias personales y datos relativos a la inspección, los hechos que sirvan de base al correspondiente sancionador.

La toma de muestras se realizará mediante acta, con tres ejemplares como mínimo, siendo precintadas y etiquetadas en la forma que garantice su identidad, debiéndose dejar una de ellas en poder del interesado.

Las pruebas analíticas de las muestras se realizarán en el Laboratorio Municipal.

Artículo 190.- Iniciando un procedimiento sancionador, sí el infractor reconoce su responsabilidad, se podrá resolver directamente el expediente y sin otro trámite de actuación.

Cuando la sanción tenga carácter pecuniario, el pago voluntario antes de la resolución. Dará lugar a la reducción del 50% del importe de la sanción.

Artículo 191.- Una vez iniciado el expediente sancionador y con la finalidad de evitar nuevas infracciones, la autoridad municipal podrá adoptar motivadamente las medidas cautelares adecuadas, como la suspensión de la licencia de actividad, cierre temporal del establecimiento, retirada de los productos, suspensión temporal de servicios por razones de sanidad, higiene o seguridad, o cualquier otra de las legalmente. Si las mercancías retiradas constituyen peligro para la salud pública podrá ser destruidas.

Estas medidas cautelares tendrán efectividad mientras persista la situación que motivó su adopción, y deberá acomodarse a la intensidad, proporcionalidad, y necesidades de los objetivos municipales que se pretendan garantizar,

En cualquier caso, las medidas cautelares y provisionales que se adopten, se compensarán cuando sea posible con la sanción impuesta.

Artículo 192.- Los gastos que originen las operaciones de intervención depósito, transporte, análisis y destrucción serán por cuenta del infractor.

Prescripción de infracciones y sanciones

Artículo 193.- Las infracciones previstas en esta Ordenanza prescriben a los tres años las muy graves, a los dos años las graves, y las leves a los seis meses.

Las sanciones previstas en esta Ordenanza prescriben las muy graves a los tres años, las graves a los dos años y las leves al año.

En cuanto a la interrupción de los plazos de las inscripción se aplicaran los principios establecidos en el art. 132 de la Ley 30/92.

Artículo 194.- Procederá declarar de oficio, la caducidad del expediente cuando hubiere transcurrido dos meses desde el inicio del procedimiento sin haber practicado la notificación de éste al imputado

Disposiciones Finales y Transitorias

Artículo 195.- La presente Ordenanza entrará en vigor una vez se haya publicado íntegramente en el Boletín Oficial de la Provincia y hayan transcurrido quince días tal y como señala el art..65.2 de la Ley 7/85

Artículo 196.- Serán aplicables las disposiciones generales del Código Alimentario, Reglamentaciones Técnico-Sanitarias de las diversas actividades y R.D 1.945/83 DE 22 de junio sobre infracciones y sanciones, para lo no previsto en esta Ordenanza.