*Patronato de Salud e Integración Social*

***Cumplido el trámite de información pública sin que se hayan formulado alegaciones a la ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos donde se elaboran y consumen comidas y bebidas, aprobada inicialmente por el Pleno Municipal, en sesión de 25 de junio de 2002, ha quedado definitivamente aprobada, por lo que procede la publicación del correspondiente anuncio y el texto íntegro de la citada ordenanza en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID para su entrada en vigor.***

***Por ello y de conformidad a lo establecido en el artículo 70.2 de la Ley 7/1985 de 2 de abril, modificada por Ley 11/1999, de 21 de abril, se procede a la publicación de su texto íntegro en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.***

# ORDENANZA REGULADORA DE LAS CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE ELABORAN Y CONSUMEN COMIDAS Y BEBIDAS

**ORDENANZA REGULADORA DE LAS CONDICIONES**

# HIGIENICO-SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE ELABORAN Y CONSUMEN COMIDAS Y BEBIDAS.

## CAPITULO I.

## DISPOSICIONES GENERALES

### Art. 1º DISPOSICIONES GENERALES.

**1.1**. La presente Ordenanza tiene como objeto establecer las condiciones higiénico-sanitarias que deben observar los establecimientos de hostelería que sirvan comidas y/o bebidas a fin de proteger la Salud y los derechos de los consumidores y usuarios de tales servicios.

**1.2**. Las competencias municipales en esta materia vienen establecidas por la Ley 7/1.985 de 2 de Abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, artículo 25.2 y 84.1; Ley 14/1.986 de 25 de abril, General de Sanidad, artículo 42; Ley 12/2001 de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, artículo 137; Ley 11/98 de 9 de julio de Protección de los Consumidores y usuarios de la Comunidad de Madrid, artículo 63; Ley 26/1.984 de 19 de junio, General de Defensa de los Consumidores y usuarios, y demás disposiciones normativas de pertinente aplicación.

**1.3.** Desde el aspecto higiénico-sanitario dichos establecimientos se regirán por las normas del Real Decreto 2207/95, de 28 de diciembre y Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre, además de las comprendidas en esta ordenanza y disposiciones concordantes.

### Art. 2º AMBITO DE APLICACION.

**2.1**. La competencia territorial de esta ordenanza se extiende a todos los establecimientos públicos ó privados, de carácter fijo, instalados dentro del Término Municipal de Alcobendas.

**2.2.** Quedan expresamente excluidas de la presente reglamentación las instalaciones de actividades provisionales y temporales tales como casetas de feria, organización de espectáculos y festejos en fechas determinadas, todo ello sin perjuicio de que tales instalaciones, habrán de obtener la pertinente autorización municipal y cumplir las normas generales, fundamentalmente en materia de seguridad e higiene.

**2.3.** Los establecimientos de elaboración distribución y comercio de comidas preparadas deberán cumplir lo ordenado en el citado Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, siendo esta ordenanza de aplicación subsidiaria.

### Art. 3º CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

**3.1** Los establecimientos se clasifican en base a la actividad que desarrollan, a tenor de lo dispuesto en el Decreto 184/1998 de 22 de Octubre de la Comunidad de Madrid, que aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones, de la siguiente manera:

Grupo I. Locales donde sirven exclusivamente bebidas:

- Tabernas - Establecimientos de pública concurrencia cerrado y cubierto, dedicado de forma profesional y habitual a proporcionar, a cambio de precio, a los concurrentes para su consumo en el interior del local, vino y otras bebidas espiritosas. No puede tener cafetera, cocina, plancha ni cualquier otro medio que permita preparar o calentar comidas.

- Bodegas - Establecimientos, de pública concurrencia cerrado y cubierto, cuya actividad principal es la venta al por menor de bebidas alcohólicas para su consumo en un lugar distinto, no obstante está permitido el menudeo para su consumo en el interior del local, únicamente en mostrador ó barra como degustación de los productos almacenados. Está prohibida la venta y consumo de comida en el interior del local.

Grupo II. Establecimientos donde se sirven bebidas y comidas.

- Cafeterías - Establecimientos de pública concurrencia cerrados y cubiertos, donde se sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas y comidas a cualquier hora en que permanezca abierto el establecimiento, confeccionados normalmente a la plancha ó cualquier otro método que permita servir una comida rápida como son platos combinados o similares.

- Bares y café-bares - Establecimientos fijos ó desmontables de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos ó descubiertos donde se sirve al público de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra ó mostrador, aunque también puede servirse en mesas bebidas. Se permite servir tapas, bocadillos, raciones y similares, siempre que su consumo se realice en las mismas condiciones que el de las bebidas y no implique la actividad de restauración.

- Chocolaterías, heladerías salones de té, croisanteries y asimilables - Locales cerrados con servicio de bebidas y alimentos, que no implique la actividad de bar, cafetería ó restaurante.

- Restaurantes - Establecimientos fijos ó desmontables de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos ó descubiertos que sirven al público, de manera profesional y permanentemente, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidos, en servicio de mesa en el mismo local. En este epígrafe se comprende, cualesquiera que sea su denominación (asadores, pizzerías, hamburgueserías y similares) todos los locales que realicen la actividad descrita.

- Autoservicios de restauración - Establecimientos de pública concurrencia cerrados y cubiertos, que ofrecen al público, en régimen de autoservicio, de manera profesional y permanente, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidos, en mesas existentes en el mismo local.

- Bares-Restaurantes - Establecimientos de pública concurrencia, cerrados, cubiertos,

semicubiertos ó descubiertos, en los que se ejerce, de manera diferenciada, las actividades de bar y de restaurante. En estos establecimientos el servicio de mesas de restauración tiene que estar claramente delimitado de la zona del mismo destinada a bar.

**3.2.** En el exterior de los locales, recintos ó establecimientos deberá exhibirse, en lugar visible, un cartel expedido por el Ayuntamiento con arreglo a las características, medidas y contenido que figura en el Anexo IV del citado Decreto.

## CAPITULO II.

## EQUIPAMIENTOS

### Art. 4. DE LAS COCINAS.

**4.1.** Los establecimientos comprendidos en el Grupo II de la presente ordenanza dispondrán de recinto de cocina.

**4.2.** La superficie destinada a cocina será superior al 10% de la superficie dedicada al público y nunca inferior a diez metros cuadrados (10 m2). No tendrá acceso directo a cuartos de basura, aseos u otras dependencias que supongan un riesgo de contaminación de los alimentos.

**4.3.** Las superficies de las paredes y suelos serán impermeables, no absorbentes, no tóxicos y fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos serán antideslizantes y las paredes de color claro y de superficie lisa.

**4.4.** Los techos estarán diseñados, construidos y acabados de tal forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de partículas. Serán de color claro.

**4.5.** La iluminación puede ser natural ó artificial, en ambos casos de suficiente intensidad y como mínimo de 350 lux.

El sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que, en caso de rotura, no contamine los alimentos. Su fijación al techo ó paredes será de forma que sea fácil su limpieza y evite la acumulación de polvo.

**4.6.** La ventilación de la cocina, natural y/o forzada (artificial) será apropiada, o sea, capaz de cubrir con eficacia su función según la capacidad del local. Se prestará especial atención a la ventilación de los lugares y maquinaria que emitan calor.

**4.7.** La cocina dispondrá, al menos, de:
- Lavabo-fregadero, tendrá rejillas con luz inferior a 5 mm. que impidan el paso de partículas sólidas a la red de saneamiento. El tamaño será suficiente para el lavado de los alimentos o la limpieza preliminar de los utensilios antes de su paso al lavavajillas. Los grifos serán de accionamiento no manual y contará con agua potable fría y caliente. Cuando el fregadero haya sido utilizado para la limpieza de utensilios, deberá ser lavado y convenientemente desinfectado antes de ser utilizado. En las cocinas de más de doce metros cuadrados (12m2) existirá, además

un lavamanos independiente del fregadero de accionamiento no manual.

- Útiles de aseo, tales como jabón en dosificador, cepillo de uñas y toallas de papel, a disposición en todo momento en los lavamanos.

- Maquinaria lavavajillas de capacidad suficiente, que garantice una temperatura del agua de aclarado mínimo de ochenta y dos grados centígrados (82ºC).

- Cámara frigorífica para la conservación de alimentos con capacidad suficiente, termómetro de fácil lectura y en buenas condiciones de conservación y limpieza.

- Cámara de congelación para el mantenimiento de productos congelados, con capacidad suficiente y termómetro de fácil lectura, no corrosivo, en el caso de que se almacenen estos productos.

- Superficie de manipulación de alimentos, en buen estado, de material no poroso, no absorbente de fácil limpieza y desinfección y de tamaño acorde con el volumen y tipo de trabajo.

- Recipientes higiénicos para el uso exclusivo de la recogida de residuos sólidos, de fácil limpieza y desinfección, de color claro y de apertura no manual, provistos de bolsas de material impermeable y adecuadamente emplazados.

**4.8.** La disposición del mobiliario será tal que evite la formación de huecos de difícil acceso para la limpieza.

**4.9.** Las dimensiones mínimas de las zonas de trabajo, libres de mobiliario, serán de dos metros cuadrados (2m2) por trabajador, con una anchura mínima de noventa centímetros (0’90m.).

**4.10**. El menaje, cubertería y demás utensilios utilizados para la manipulación o el consumo de alimentos deberán estar cubiertos y protegidos de cualquier foco de contaminación.

**4.11.** Cocinas en grandes establecimientos.
Cuando los establecimientos dispongan de zonas de servicio de comedor con aforo superior a ciento veinte (120) comensales, las cocinas necesitarán además:

- Una cámara exclusiva para la conservación de platos preparados, con tamaño adecuado y alejado de los focos de calor y de la zona de materias primas.

- Dos accesos independientes, de entrada de materias primas y de salida de comida preparada.

- Una zona exclusiva para la manipulación de materias primas, con cámaras, útiles, lavamanos y fregaderos independientes.

- La realización de una arqueta separadora de grasas, intercalada entre la red de saneamiento, en la que deberán efectuarse labores periódicas de limpieza y mantenimiento.

**4.12.** Dispondrán de agua potable corriente, fría y caliente en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades. Los suelos tendrán un adecuado desagüe.

**Art. 5. DE LA ZONA DE BARRA.**

**5.1** El pavimento de la zona de barra será fijo, no rugoso, impermeable, antideslizante y continuo.

**5.2** Cumplirá con lo exigido para las cocinas sobre disposición de mobiliario, precisando además de:

- Un lavavasos, con desagüe automático después de cada lavado y dotado de agua caliente al menos de ochenta y dos grados centígrados (82ºC).

- Un fregadero-lavamanos dotado de agua potable fría y caliente.

**5.3.** Se prohibe en esta zona la tenencia de aparatos tales como freidora, planchas o cualquier otro cuyo uso suponga la transformación de los alimentos.

Se permite la utilización de microondas para el calentamiento de las tapas que se sirvan.

**5.4**. Los alimentos expuestos en la barra estarán convenientemente cubiertos, y los de mayor riesgo, refrigerados, debiendo disponer de vitrinas frigoríficas e instalaciones necesarias a tales efectos.

Los alimentos crudos deben exponerse separados de los cocinados.

**5.5.** El acceso al recinto de barra se realizará mediante unidad de paso libre al menos sesenta centímetros (60 cm.) de ancho y ciento noventa centímetros (190 cm.) de alto.

**5.6.** Habrá recipientes higiénicos para la recogida de residuos sólidos que serán de apertura no manual y de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo y adecuadamente emplazados. En cualquier caso, los recipientes dispondrán de bolsas de material impermeable.

**Art. 6. DEL ALMACEN.**

**6.1**. Todos los establecimientos deberán contar con un recinto destinado exclusivamente al almacenamiento de productos alimenticios que no requieren frío. Dispondrá de ventilación adecuada y no se verá afectado por el funcionamiento de máquina susceptibles de elevar sustancialmente la temperatura. Los clasificados en el Grupo II tendrán una superficie mínima de seis metros cuadrados (6m2).

La altura mínima del almacén será de dos metros cincuenta centímetros (2’50 metros).

**6.2.** Cuando se utilicen como almacén altillo ó dependencias en planta superior no podrá tener acceso directo a la cocina ó a los servicios higiénicos.

**6.3**. Sus paramentos serán lisos y de fácil limpieza. Dispondrá de baldas o estanterías, de material fácilmente lavable, impermeable y resistente de forma que se pueda depositar adecuadamente los alimentos y útiles, evitando su contacto con el suelo.

**6.4.** En el almacén los útiles y productos destinados a la limpieza y desinfección se guardarán de forma independizada dentro de un contenedor tipo armario, el cual será de uso exclusivo para este cometido. Los productos de limpieza y desinfección estarán convenientemente etiquetados, prohibiéndose el trasvase de estos productos a recipientes que puedan resultar equívocos respecto a su contenido.

**6.5.** No se almacenarán productos no alimenticios junto a productos alimenticios.

**6.6.** En el almacén queda prohibida la manipulación de alimentos no envasados.

**6.7.** En el lugar donde se almacenen alimentos, las luminarias estarán protegidas de manera que, en caso de rotura, no contamine los alimentos.

## Art. 7. DE LOS CUARTOS DE BASURA.

**7.1**. Todos los establecimientos comprendidos en el Grupo II. de esta Ordenanza contarán con un recinto cerrado para el depósito de basuras, que no comunicará directamente con las zonas de manipulación de alimentos y emplazado lo más cercano posible a una salida. Su superficie estará acorde con el volumen de basura generada en el establecimiento, no pudiendo ser inferior a un metro por un metro veinte (1,00x1,20 m.)

**7.2.** El cuarto de basura tendrá los paramentos cubiertos con superficie lavable y contará con la ventilación adecuada, sumidero y punto de agua.

## Art. 8. DE LOS VESTUARIOS Y ASEOS DEL PERSONAL.

**8.1.** Los establecimientos de superficie total inferior ó igual a cien metros cuadrados (100 m2), deberán contar con un armario o taquilla por trabajador, ubicados fuera de la cocina.

**8.2.** Si la superficie total es superior a cien metros cuadrados (100 m2) e inferior ó igual a doscientos (200 m2), dispondrá de un recinto de al menos seis metros cuadrados (6m2) dedicados a vestuario y dotado de armario o taquillas.

**8.3.** En los casos de superficie total superior a doscientos metros cuadrados (200m2), la destinada a vestuarios será de al menos diez metros cuadrados (10m2), y tendrán recintos independientes de aseo, que contará con inodoro y ducha, y vestuario. Este último hará de anteservicio y en él se ubicarán las taquillas, lavamanos de uso no manual con agua fría y caliente y asientos suficientes. Los aseos y vestuarios estarán separados por sexos.

**Art. 9. DE LA ZONA DESTINADA A USO PUBLICO.**

**9.1**. Existirán dispositivos dosificadores ó envolturas individuales según los casos, para los elementos a disposición del cliente, tales como servilletas, palillos, etc.

**9.2.** En la zona de barra destinada a uso público, habrá recipientes higiénicos para la recogida de residuos que dispondrán de bolsas de material impermeable.

**9.3.** Escaparates, estanterías, y otros elementos de decoración serán de material resistente, impermeable y de fácil limpieza. El mobiliario se mantendrá en adecuado estado de conservación y limpieza.

**9.4.** Dispondrán con absoluta independencia aseos para caballeros y señoras dotados de inodoros y lavabos en la siguiente proporción:
Hasta 100 metros cuadrados de superficie útil para el público, un aseo para caballeros y un aseo para señoras.
Por cada 200 metros cuadrados más o fracción, se aumentará un aseo para caballero y un aseo para señoras.
Estos servicios no podrán comunicar directamente con el resto de los locales, disponiendo de un vestíbulo de aislamiento. La cabina de los inodoros así como el vestíbulo dispondrán de dimensiones mínimas de 100x120 cm. de superficie, y al menos 230 cm. de altura.
Se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza, desinfección y desodoración, los paramentos serán lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

**9.5.** Los aseos dispondrán de lavabos instalados en el anteservicio, dotados de agua potable, jabón líquido y secadores de aire caliente ó toallas de un solo uso, existiendo, en este caso, recipientes para depositar los usados y dispondrán, en todo momento de papel higiénico. Así mismo, los elementos se mantendrán en las debidas condiciones de conservación.

**9.6.** Los servicios higiénicos contarán con ventilación natural y/o forzada.

**9.7.** Los establecimientos incluidos en el ámbito de aplicación de esta Ordenanza, cuya superficie destinada a uso público sea superior a 100m2, dispondrán de una zona diferenciada e identificada de NO FUMADORES, cuyas dimensiones garanticen la protección de los derechos de los no fumadores.

**9.8.** Si el establecimiento tiene máquina expendedora de tabaco, en la superficie frontal de la misma figurará una advertencia que ocupe una superficie no inferior a 20cm2. y de modo que impida su retirada indicativa de que el tabaco es perjudicial para la salud. Se prohibirá vender o entregar a los menores de 16 años labores de tabaco así como productos que le imiten o induzcan al hábito de fumar y sean nocivos para la salud. R.D. 192/1988 de 4 de marzo.

**9.9.** En los locales a que se refiere la presente Ordenanza deberán figurar letreros visibles desde el exterior e interior con la siguiente leyenda: “Prohibida la venta y el consumo de bebidas alcohólicas a menores de 18 años”.

**CAPITULO III.**

**CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS.**

**Art. 10. DEL PERSONAL.**

**10.1.** El personal que realice labores de manipulación de alimentos habrá recibido la formación general y específica establecida en la normativa vigente. Esta formación deberá acreditarse en todo momento.

**10.2.** El personal dedicado a la preparación, elaboración y en general a la manipulación de alimentos, observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará ropa de trabajo, cubrecabezas y calzado adecuado a su función, de uso exclusivo y de color claro y en perfecto estado de limpieza. No podrá emplear la ropa de trabajo nada mas que en el momento de ejercer sus funciones.

**10.3.** El personal deberá lavarse las manos con agua potable caliente y jabón o detergente tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre después de haber manipulado alimentos en crudo o cualquier materia o sustancia contaminante, antes de incorporarse al

puesto de trabajo y después de cualquier ausencia del mismo o de haber realizado cualquier actividad o función ajena a su cometido.

**10.4** Los servicios municipales podrán exigir el cambio de indumentaria o cualquier otra medida de tipo higiénico, cuando razones de tipo sanitario lo hagan necesario.

**10.5**. Queda prohibido fumar, comer, mascar chicle y cualquier otra práctica no higiénica durante el trabajo, así como simultanear su actividad laboral específica con otra que pueda suponer causa de contaminación.

**10.6.** Existirá un botiquín de primeros auxilios convenientemente situado y señalizado, con medios suficientes para prestar los primeros auxilios a los trabajadores.
Estará a cargo de la persona más capacitada designada por la empresa. La dotación mínima del botiquín será la siguiente:
- Vendas de gasas esterilizada en rollo de 5 cm. de ancho.
- Vendaje impermeable.
- Rollo de esparadrapo.
- Un antiséptico.
- Un analgésico.
- Pomada para quemaduras.
- Una tijera, una pinza.
- Guantes de un solo uso.

**10.7.** El personal aquejado de lesión cutánea o herida que pueda entrar en contacto con los alimentos, deberá someterse al oportuno tratamiento y llevar la debida protección mediante vendaje o cubierta impermeable de la misma.

**10.8.** Todo el personal que padezca enfermedades transmisibles o susceptibles de ser transmitida a través de los alimentos, o que sea portador de gérmenes, deberá ser separado de su actividad hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador.

Dicha medida podrá ser adoptada por la administración sanitaria local.

El personal afectado cuando sea consciente o tenga sospecha de estar comprendido en alguno de los anteriores supuestos, deberá informar a un inmediato superior a los efectos oportunos.

Al reincorporarse al puesto de trabajo deberá presentar justificante médico que acredita la total curación y que está de nuevo capacitado para desarrollar la función.

**Art. 11. DE LAS MATERIAS PRIMAS.**

**11.1.** Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias, de calidad y etiquetado estipuladas en las normas que regulan dichas materias, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

**11.2.** Se comprobará y controlará, en su caso, la documentación y etiquetado que garantice el origen de las materias primas y las temperaturas de conservación de las mismas.

**11.3.** Durante su almacenamiento y conservación mantendrán el debido aislamiento según su naturaleza y preparación (crudos y cocinados), debiendo estar protegidos y separados mediante compartimentos, recipientes o envolventes autorizados para su empleo en la industria alimentaría, no pudiendo mantener los alimentos en latas una vez abiertas.

**11.4.** Las materias primas, sin envasar o envasadas no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de almacenamiento, conservación o preparación culinaria. Cuando sean expuestas, estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

**Art. 12. DEL CONTROL DE LA DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACION DE LOS LOCALES.**

**12.1**. Se evitará la presencia de insectos instalando marcos desmontables con rejillas protectoras de malla apropiada, y de fácil limpieza en ventanas, aberturas o huecos practicables a excepción de la zona de uso público.

**12.2.** En las zonas donde se manipulen alimentos sin envasar se instalarán antiinsectos de naturaleza no química. Nunca se colocarán sobre encimeras o mesas donde se preparen, almacenen o expongan alimentos.

**12.3.** La desinsectación y desratización se efectuarán al menos con una periodicidad anual y siempre que sea necesario, empleándose productos autorizados y/o homologados por organismos competentes, se realizara por empresas autorizadas y debidamente registradas en la Comunidad de Madrid.

## Art. 13. DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS LOCALES Y UTILES.

**13.1.** Todas las dependencias de los locales sujetos a esta Ordenanza deben mantenerse en estado de limpieza por los métodos mas apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones. Nunca deben ser barridos los suelos en seco y en ningún caso cuando se estén preparando alimentos.

**13.2.** Después de cada jornada de trabajo y durante ó antes si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados tales como mesas, recipientes, cuchillos, elementos desmontables de máquinas, y similares, que hayan tenido contacto con los alimentos.

Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

**13.3.** Los útiles empleados para la limpieza, se mantendrán en un adecuado estado de conservación, procediéndose a su limpieza y desinfección con una periodicidad adecuada.

# CAPITULO IV.

# MANIPULACION

## Art. 14. DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS.

**14.1**. Las superficies destinadas a trocear y manipular alimentos crudos serán distintas de las empleadas para trocear y manipular alimentos cocinados.

**14.2.** Las comidas ya cocinadas, destinadas a pronto consumo, una vez terminado su calentamiento de cocinado, deberán ser mantenidas a temperaturas iguales o superiores a 65ºC en el centro del producto, hasta el momento de su consumo, y en cualquier caso, deberán volver a enfriarse a una temperatura igual o inferior a 10ºC, en un plazo no superior a dos horas. Estas comidas deberán ser consumidas el mismo día de su preparación, siempre teniendo en cuenta los artículos siguientes de este capítulo.

**14.3.** Terminada la fase de enfriamiento, las comidas preparadas que no vuelvan a ser inmediatamente recalentadas para consumo en el momento, deberán ser refrigeradas en cámaras frigoríficas a temperatura igual o inferior a 5ºC.

**14.4.** Las comidas refrigeradas o congeladas cuyo consumo se haya de realizar en caliente, se calentarán inmediatamente antes del mismo siguiendo procedimientos autorizados de tal forma que la temperatura del alimento se eleve al menos hasta 75ºC en el centro del producto, en un tiempo no mayor de una hora. De no ser consumidas al momento se seguirán los procedimientos descritos en los capítulos anteriores.

**14.5.** Las comidas que hayan sido congeladas en el establecimiento a temperaturas inferiores a -18ºC podrán ser utilizadas durante un período máximo de tres meses, siempre y cuando hayan sido mantenidas constantemente a la temperatura señalada, y dichas comidas hayan sido mantenidas en recipientes o envoltorios adecuados, que las preserven del contacto con el aire o con otros alimentos. Los productos congelados industriales y/o envasados no podrán mantenerse nunca más allá del plazo de consumo o caducidad marcado por el fabricante, salvo productos envasados que así lo indique su etiquetado. En todo caso la descongelación se realizara de manera adecuada, protegiendo a los alimentos y nunca a temperatura ambiente.

**14.6.** Las comidas refrigeradas ó congeladas cuyo consumo se realiza en caliente se regenerarán inmediatamente antes del mismo, por procedimientos autorizados, de tal forma que la temperatura del alimento se eleve hasta los 65 ºC en el centro del producto en un tiempo máximo de una hora, manteniéndose dicha temperatura hasta su utilización que se efectuará dentro de las veinticuatro horas.

**14.7.** La elaboración y manipulación de salsas, cremas y natas se efectuará con la mínima antelación y serán consumidas dentro de las veinticuatro horas siguientes, manteniéndose constantemente en refrigeración.

**14.8**. Según el Real Decreto 1254/1.991, los alimentos de consumo inmediato, especialmente mayonesas, salsas y cremas de elaboración propia en los que figure el huevo como ingrediente se sustituirá este por productos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas excepto cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a +75ºC en el centro de los mismos.

**14.9.** Frutas, verduras y hortalizas de consumo en crudo, deberán lavarse con agua potable abundante y desinfectarse con productos de uso alimentario.

**14.10**. Las ensaladas que contengan productos proteicos ó estén constituidos por artículos proteicos de cualquier clase, se mantendrán siempre protegidos y a temperatura no superior a 8ºC.

**14.11.** El hielo que ha de estar en contacto con los alimentos se fabricará a partir de agua potable, será troceado o picado de forma mecánica que evite la contaminación y en su manipulación se utilizarán productos ó útiles de uso exclusivo.

Se conservará en máquinas elaboradoras y arcones que estarán alejados de cualquier foco de contaminación.

**14.12.** Los elementos decorativos, no comestibles, que se utilicen en la presentación de las comidas estarán elaborados o fabricados con materiales de calidad alimentaría y deberán haber sido almacenados y tratados con todos los requisitos higiénicos, no constituyendo riesgo alguno para el consumidor..

**14.13.** Materias primas.
Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.
Comprobación en su caso, de la documentación oficial tales como guías, marchamo, etiquetado o rotulado, y similar, que garantice el origen de la materia prima.
Correcto almacenamiento y adecuado método de conservación de acuerdo con el estado físico de las materias primas.
No se sobrepasará la capacidad de almacenamiento para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de utilización, llevándose a cabo las rotaciones necesarias.
No se almacenarán productos no alimenticios, y en especial sustancias potencialmente nocivas o tóxicas tales como detergentes, productos de limpieza, disolventes, insecticidas, y similares, junto a los alimentos.
Evitarán el contacto entre los alimentos crudos y las comidas preparadas durante la preparación de las mismas o durante su conservación.
Las materias primas no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de conservación o preparación culinaria.
Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas, estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

## CAPITULO V.

## PROHIBICIONES.

### Art. 15. Queda expresamente prohibido:

**15.1**. El acceso y la permanencia de animales en las dependencias de estos establecimientos, en donde se manipulen o almacenen alimentos. Salvo los perros guías de invidentes en las zonas de acceso público.

**15.2.** La utilización de serrín u otras sustancias o materiales tales como sal, cartones, papeles, y similares para cubrir el suelo, superficies ó útiles.

**15.3.** La utilización de la vía pública con fines no autorizados como almacén, venta, depósito de residuos ó sus recipientes.

**15.4.** La consumición de bebidas fuera del establecimiento en que se expenden.

**15.5.** La consumición de comidas o bebidas aportadas por el usuario dentro del establecimiento, sin autorización del responsable del mismo.

**15.6.** La venta ambulante en el interior del establecimiento.

**15.7.** Las superficies de madera en mesas, bandejas ó cualquier recipiente destinados a la manipulación o contención de alimentos.

## CAPITULO VI.

## DE LA INSPECCION MUNICIPAL

**Art. 16.** Los servicios técnicos municipales que desarrollen las funciones de inspección derivadas de esta Ordenanza, cuando ejerzan tales funciones acreditando su identidad, ostentan la condición de autoridad, estando obligados las personas físicas ó jurídicas, asociaciones o entidades a:

**16.1.** Facilitar el acceso libremente y en cualquier momento, a los establecimientos sujetos a esta Ordenanza.

**16.2.** Permitir que se practique la oportuna toma de muestras y el correspondiente análisis de los productos que elaboren, distribuyan ó comercialicen.

**16.3.** Suministrar toda clase de información tanto verbal como documental sobre sus instalaciones, productos y servicios permitiendo la directa comprobación de los inspectores.

**16.4.** Facilitar la obtención de copias o reproducción de los citados documentos.

**16.5.** Y en general que se realicen cuantas actuaciones sean precisas a fin de cumplir las funciones de inspección que desarrollen, entre los que destaca especialmente el de custodia y no disposición de mercancía que haya de inmovilizarse por razones sanitarias.

**Art. 17**. Cuando existan razones de urgencia se podrán adoptar las medidas cautelares necesarias para evitar los posibles riesgos para la salud, incluso la suspensión de actividades y la intervención de productos y mercancías.
Dichas medidas no tendrán carácter de sanción y deberán ser ratificadas o modificadas por la autoridad municipal competente en el plazo de diez días.

**Art. 18.** La realización de las visitas de inspección, la toma de muestras y análisis, se harán en base a lo establecido en la normativa vigente, Ley 14/1986 de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 12/2001 de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid; Ley 11/98 de 9 de Julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid y su Reglamento, Decreto 152/2001 de 13 de septiembre; así como el Real Decreto 1945/83, de 22 de Junio, en lo que fuere aplicable y especialmente en lo relativo a la toma de muestras.

El laboratorio Municipal prestará el apoyo técnico que se precise para la realización de los análisis y pruebas en relación a los productos alimenticios, con preferencia a cualquier otro, público o privado.

## CAPITULO VII

## DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES.

**Art. 19.** Las infracciones a la presente Ordenanza serán objeto de las sanciones administrativas correspondientes, previa instrucción del oportuno expediente, de acuerdo con los principios generales establecidos en la Ley 30/92 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común, La Ley 14/86 de 25 de Abril, General de Sanidad; Ley 12/2001 de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid; Ley 11/98 de 9 de Julio de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid y cualquier otra normativa de pertinente aplicación.

El procedimiento será el establecido en el Decreto 245/2000 de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento para el ejercicio de la Potestad Sancionadora por la Comunidad de Madrid y en el Real Decreto 1945/1983 de 22 de junio, en lo que fuere aplicable y especialmente en lo relativo a la toma de muestras y análisis.

Las infracciones se califican como leves, graves y muy graves, atendiendo a los criterios de riesgo para la salud, cuantía del eventual beneficio obtenido, grado de intencionalidad, gravedad de la alteración sanitaria y social producida, generalización de la infracción y reincidencia.

**1.-Infracciones leves:**

**1.1.-** Las simples irregularidades en la observancia de la normativa vigente, sin trascendencia directa para la salud pública.

**1.2.-** Las cometidas por simples negligencias, siempre que la alteración no afecte a la salud de las personas

**1.3.-** Las que en razón de los criterios contemplados en este articulo, merezcan la calificación de leves o no proceda su calificación como grave o muy grave

**2.-Infracciones graves:**

**2.1**.- Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa vigente.

**2.2.-** Las que se realicen de forma consciente y deliberada, siempre que se produzca un daño grave.

**2.3 .-**las que sean concurrentes con otras infracciones graves o hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.

**2.4** El incumplimiento reiterado de los requerimientos sanitarios. Cuando suponga un riesgo directo para la salud de las personas.

**2.5**.- la destrucción o entorpecimiento a la obligación de facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control o inspección así como el suministro de información inexacta o falsificación de documentación.

**2.6.-** la reincidencia en la comisión de infracciones leves.

**2.7.-** La que, en razón de los elementos contemplados en este artículo, merezcan la calificación de grave o no proceda su calificación como faltas leves o muy graves.

**3.-Infracciones muy graves:**

**3.1**.- Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable en cada caso.

**3.2.-** Las que se realicen de forma conscientes y deliberada, siempre que se produzca un daño grave.

**3.3.-** Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias graves o hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.

**3.4.-** El incumplimiento reiterado de los requisitos específicos que formulen los servicios técnicos municipales competentes siempre que suponga un riesgo o daño para la salud.

**3.5**.- La negativa absoluta o reiterada a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control e inspección.

**3.6**.- La resistencia, coacción, amenaza, represalia, desacato o cualquier otra forma de presión ejercida sobre las autoridades sanitarias municipales o sus agentes.

**3.7**.- La reincidencia en la comisión de faltas graves.

**Artículo 20. Sanciones**.

**20.1**. Las infracciones a la presente Ordenanza serán sancionadas conforme a lo establecido en la Ley General de Sanidad y en la Ley de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, guardando la debida adecuación entre la gravedad del hecho constitutivo de la infracción y la sanción, estableciéndose una graduación de la misma, de mínimo, medio y máximo para cada nivel de calificación, en función de la negligencia e intencionalidad del sujeto infractor, fraude o connivencia, incumplimiento de las advertencias previas, volumen de negocio de la empresa, número de personas afectadas, perjuicios causados, beneficios obtenidos a causa de la infracción y permanencia y transitoriedad de los riesgos.

**20.2**. Las infracciones serán sancionadas con multas, de conformidad con la siguiente graduación.

- Infracciones leves:
- Grado mínimo: Hasta 601,01 euros.
- Grado medio: De 601,02 a 1.803,04 euros.
- Grado máximo: De 1.803,05 a 3.005,06 euros.

- Infracciones graves:
- Grado mínimo: De 3.005,07 a 6.010,12 euros.
- Grado medio: De 6.010,13 a 10.517,71 euros.
- Grado máximo: De 10.517,72 a 15.025,30 euros.

- Infracciones muy graves:
- Grado mínimo: De 15.025,31 a 120.202,42 euros.
- Grado medio: De 120.202,43 a 360.607,26 euros.
- Grado máximo: De 360.607,27 a 601.012,11 euros. Dicha cantidad se puede rebasar hasta alcanzar el quíntuplo del valor de los productos o servicios objeto de la infracción.

**20.3**. La autoridad competente para resolver el expediente podrá acordar como sanción accesoria el decomiso de la mercancía adulterada, deteriorada, falsificada, fraudulenta, no identificada o que pueda entrañar riesgo para el consumidor

**DISPOSICION FINAL**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 70 de la Ley 7/85 de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, la presente Ordenanza entrará en vigor a los 15 días de su publicación en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid.

**DISPOSICIÓN TRANSITORIA**

La presente Ordenanza afecta en su totalidad a las instalaciones de los establecimientos que no dispongan de licencia de apertura en el momento de entrada en vigor de la presente ordenanza.

Los establecimientos con licencia en vigor dispondrán de un plazo de seis meses para adaptar su funcionamiento a la presente Ordenanza, disponiendo de un plazo de diez años para adaptar sus instalaciones a lo previsto la presente Ordenanza. En el supuesto de cambio de titularidad o solicitud de ampliación de actividades, dispondrán de un plazo de seis meses a partir de la citada solicitud para el cumplimiento en su totalidad.

MARZO, 2002.