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

**[Aprobada por el Pleno en sesión de 17 de julio de 2008 y publicada en el BOCM nº 260, de 31/10/08]**

## CAPITULO I
## DISPOSICIONES GENERALES

### *Artículo 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 y proteger la Salud y los derechos de los consumidores y usuarios de tales servicios.

**2.** El marco legal dentro del que se desarrolla esta ordenanza viene establecido por la Ley 7/1985 de 2 de Abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, artículo 25.2 y 84.1; Ley 14/1986 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, y demás disposiciones concordantes.

**3.** Desde el aspecto higiénico-sanitario todos ellos se regirán por las normas del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre además de las comprendidas en esta ordenanza y disposiciones concordantes.

## AMBITO DE APLICACION

### *Artículo 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 San Sebastián de los Reyes.

**2.** Quedan expresamente excluidas de la presente reglamentación las instalaciones de actividades provisionales y temporales, tales como casetas de feria y aquellas que se instalen con motivo de la organización de espectáculos y festejos en fechas determinadas. Todo ello sin perjuicio de que tales instalaciones excluidas habrán de obtener la pertinente autorización municipal, y cumplir las normativa general, fundamentalmente en materia de seguridad e higiene.

**3.** Los establecimientos de elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas deberán cumplir lo ordenado en el Real Decreto 3484/2000 siendo de aplicación subsidiaria para lo no regulado, expresamente en la presente ordenanza.

## CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES

### *Artículo 3.*

**1.** Los establecimientos descritos en el artículo anterior ejercerán su actividad en base a lo dispuesto en el Real Decreto 184/1998 de 22 de octubre de la Comunidad de Madrid, por la que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones. Quedando la clasificación de la siguiente forma:

Grupo I. Locales donde se 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.

- 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.

**2.** En el exterior de los locales, recintos o establecimientos regulados en la presente Ordenanza y de acuerdo con lo establecido en el Decreto 184/1998 y en la Orden 434/1999, de 12 de Marzo de la Comunidad de Madrid, deberá exhibirse, en lugar visible para el público y usuarios, el cartel identificativo expedido por el Ayuntamiento con arreglo a las características, medidas y contenido que figura en el Anexo IV del citado Decreto.

## CAPITULO II
## SECCIÓN 1ª - DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS LOCALES

### *Artículo* 4

Dispondrán de:

1. Zona de uso público aislado y diferenciado de cualquier otra, ajena a su cometido específico.
2. Cocina o zona de elaboración de alimentos, diferenciada y de uso exclusivo.
3. Locales de almacenamiento.
4. Cuarto de basuras en dependencias aisladas, ventiladas, en donde deberá ubicarse el contenedor de residuos recogido por el servicio de limpieza.
5. Servicios higiénicos de uso público, y en aquellos establecimientos donde se elaboran alimentos, servicio exclusivo del personal.
6. Cuarto vestuario y/o taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado para uso personal.
7. Comedores para el personal, separados de las zonas de manipulación y conservación de alimentos. El personal que no disponga de estas instalaciones realizará sus comidas en lugar apropiado, pero nunca en las zonas excluidas en el párrafo anterior.

### *Artículo 5*

Todos los locales dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.

### *Artículo* 6

El volumen de actividad del establecimiento deberá ajustarse a aquel que permita la actuación higiénica en todas las fases, especialmente en el almacenamiento de materias primas y alimentos, y en la manipulación de los mismos.

### *Artículo 7*

Los comedores y salas dedicadas a manipulación y almacenamiento de alimentos estarán convenientemente aislados y diferenciados de otros ajenos a estos cometidos específicos.

### *Artículo 8*

Aquellos establecimientos en los que se preparen alimentos, dispondrán de instalaciones frigoríficas para los productos que requieran conservación por medio del frío, con capacidad siempre en función a su volumen de consumo.

### *Artículo 9*

La construcción, acondicionamiento y reparación de estos locales se realizará con materiales idóneos, de fácil limpieza y, en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

### *Artículo 10*

Las salas destinadas al servicio de comidas, las de elaboración, manipulación, conservación y almacenamiento, deberán ser adecuadas al uso a que se destina, dimensiones suficientes y accesos fáciles, situadas a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad, y separadas de otras salas o locales donde pernocte el personal.

### *Artículo 11*

La ventilación será adecuada, pudiendo utilizarse procedimientos tecnológicos para complementar la ventilación natural, evitando la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire.
Si existe servicio de plancha, contará con sistema de extracción de humos y olores.

### *Artículo 12*

Paredes, suelos y techos serán de material liso, impermeable y de fácil limpieza y desinfección.

### *Artículo 13*

Escaparates, estanterías, mostradores, etc., así como los elementos de decoración, serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza.

### *Artículo 14*

En el caso que este mobiliario no se encuentra adosado al piso, se dispondrá de un espacio libre de, al menos, 15 centímetros desde el nivel del suelo que permita su limpieza.

### *Artículo 15*

Existirá un sistema fijo y continuo de pavimento cuando se precise elevar el situado detrás de la barra, estando prohibida expresamente la tarima.

### *Artículo 16*

Los alimentos estarán protegidos de cualquier posible causa de contaminación. Los perecederos se mantendrán en las adecuadas condiciones de conservación, mediante sistema calorífico o frigorífico. Asimismo, se evitará la acción directa de la luz solar.

### *Artículo 17*

Se contará con agua potable corriente, fría y caliente, así como de lavavajillas para el lavado del utillaje.

### *Artículo 18*

Habrá recipientes para la recogida de residuos.

## SECCIÓN 2ª- DE LAS COCINAS

### *Artículo 19*

1. Los establecimientos comprendidos en el Grupo II del art. 3º de la presente Ordenanza dispondrán de un recinto, independiente de cualquier otra zona del local o establecimiento, destinado a cocina. Los establecimientos con actividad principal de Pizzerías, hamburgueserías y similares, podrán disponer de zona de elaboración debidamente aislada, que contará con sistema de extracción de humos y olores.

2. Las cocinas de todos los establecimientos, tendrán unas dimensiones acordes a su volumen de trabajo.

3. Las cocinas de todos los establecimientos de menos de cien metros cuadrados (100 $m^2$) serán como mínimo de superficie igual al seis por ciento (6 %) de la superficie útil total del establecimiento incluyendo todas sus dependencias, con un mínimo de 6 metros cuadrados (6m²).

4. En los establecimientos de más de ciento un metros cuadrados (101 $m^2$), la cocina será de superficie superior al diez por ciento (10%) de la superficie dedicada al público.
5. No tendrá acceso directo a cuartos de basura, aseos u otras dependencias que supongan un riesgo de contaminación de los alimentos.

6. Las paredes tendrán superficies lisas, no absorbentes, no tóxicas, de color claro y revestidas de material o pintura que permitan ser lavadas sin deterioro.

7. Las cubiertas o techos estarán construidos de forma que no se acumule polvo ni vapores de condensación, serán de fácil limpieza y siempre estarán en condiciones tales que no puedan aportar contaminación a los productos. Las uniones de paramentos verticales y horizontales serán redondeadas.

8. Los suelos serán construidos con materiales no absorbentes, antideslizantes, resistentes, y fáciles de limpiar, estarán provistos de desagües y de dispositivos adecuados (sifones, rejillas, etc.) que eviten olor y el acceso de roedores, tendrán una inclinación suficiente hacia los sumideros que permita la evacuación de agua y otros líquidos.

9. La iluminación puede ser natural ó artificial, en ambos casos de suficiente intensidad que vendrá determinado por un 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.

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

## SECCIÓN 3ª - DE LOS EQUIPOS Y ÚTILES DE TRABAJO

### *Artículo 20*

Dispondrán de Lavabo-fregadero, con grifos de manejo no manual y agua potable fría y caliente, y del tamaño suficiente para el lavado de los alimentos o la limpieza preliminar de los utensilios antes de su paso al lavavajillas. Tendrá rejillas con luz inferior a 5 mm que impidan el paso de partículas sólidas a la red de saneamientos. 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 diez metros cuadrados (10 m²) existirá, además un lavamanos independiente del fregadero de manejo no manual con agua fría y caliente.

### *Artículo 21*

Habrá útiles de aseo (jabón en dosificador, cepillo de uñas, toallas de papel) en todo momento, en los lavamanos.

### *Artículo 22*

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

### *Artículo 23*

Cámara frigorífica para alimentos de capacidad suficiente, y con termómetro de fácil lectura.

### *Artículo 24*

En el caso de que se almacenen productos congelados contarán con una cámara para el mantenimiento de estos productos con capacidad suficiente y termómetro de fácil

lectura no corrosivo.

### *Artículo 25*

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.

### *Artículo 26*

Existirán recipientes higiénicos de recogida de residuos sólidos de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo, de apertura no manual, provistas de bolsas de material impermeable y adecuadamente emplazados.

### *Artículo 27*

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

### *Artículo 28*

La anchura mínima de las zonas de trabajo, libres de mobiliario, será de noventa centímetros (0,90cm.)

### *Artículo 29*

El menaje, cubertería y demás utensilios utilizados para la manipulación o el consumo de alimentos deberá estar cubierto y protegido de cualquier foco de contaminación.

### *Artículo 30*

Dispondrán de agua potable corriente, fría y caliente en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades.

### *Artículo 31*

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

1. 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.
2. Dos accesos independientes, de entrada de materias primas y de salida de comida preparada.
3. Una zona exclusiva para la manipulación de materias primas, con cámaras, útiles, lavamanos y fregaderos independientes.

## SECCIÓN 4ª - DE LA ZONA DE BARRA.

### *Artículo 32*

El pavimento de la zona de barra será fijo, no rugoso, impermeable, antideslizante y

continuo.

### *Artículo 33*

La zona de barra cumplirá con lo exigido para las cocinas sobre disposición de mobiliario, precisando además de:

1. Un lavavasos automático.
2. Un fregadero-lavamanos dotado de agua potable fría y caliente, con grifo de pedal.

### *Artículo 34*

1. Se prohíbe en esta zona la tenencia de aparatos tales como freidora, planchas, etc., o cualquier otro, cuyo uso suponga la transformación de los alimentos.
2. Se permite la utilización en esta zona de microondas para el calentamiento de las tapas que se sirvan.

### *Artículo 35*

Los alimentos expuestos en la barra estarán convenientemente cubiertos, y además, aquellos de mayor riesgo, refrigerados; debiéndose disponer de las instalaciones necesarias a tal efecto (vitrinas, vitrinas frigoríficas).
Los alimentos crudos deben exponerse separados de los cocinados.

### *Artículo 36*

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.

### *Artículo 37*

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 emplazado. En cualquier caso, los recipientes dispondrán de bolsas de material impermeable.

## SECCIÓN 5ª - DE LOS ALMACENES

### *Artículo 38*

Todos los establecimientos deberán contar con un recinto destinado exclusivamente al almacén. Deberán ser apropiados para el uso que se destinan, con emplazamiento adecuado, dimensiones suficientes y accesos fáciles.

a. En los establecimientos del Grupo II, art. 3 de la presente norma, los establecimientos de menos de cien metros cuadrados (100 $m^2$), el almacén será como mínimo de superficie igual al diez por ciento (10%) de la superficie dedicada al público y nunca inferior a tres metros cuadrados (3 $m^2$).

b. En los establecimientos de más de ciento uno metro cuadrado (101 $m^2$), el

almacén será de superficie superior al diez por ciento (10%) de la superficie dedicada al público y nunca inferior a seis metros cuadrados (6 m²).

1. La altura mínima libre de suelo a techo será la que se exija al local.

2. Sus paramentos serán lisos, de fácil limpieza y dispondrá de baldas, estanterías, etc., de material fácilmente lavable, de forma que se pueda depositar adecuadamente los alimentos y útiles, evitando su contacto con el suelo.

3. En el almacén los útiles y productos destinados a la limpieza y desinfección se guardarán de forma independizada, dentro de un contenedor tipo armario, baldas, estanterías, etc., los cuales serán 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.

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

5. En el lugar donde se almacenen alimentos las luminarias estarán protegidas.

## SECCIÓN 6ª - DE LOS CUARTOS DE BASURA.

### *Artículo 39*

Todos los establecimientos comprendidos en el Grupo II del art. 3 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 (1,00 m. x 1,20 m.)

### *Artículo 40*

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

## SECCIÓN 7ª - DE LOS VESTUARIOS Y ASEOS DEL PERSONAL.

### *Artículo 41*

1. Lo***s*** establecimientos de superficie total inferior ó igual a cien metros cuadrados (100 $m^2$), deberán contar con un armario o taquilla por trabajador, ubicados fuera de la cocina.

2. Si la superficie total es superior a cien metros cuadrados (100 $m^2$) e inferior ó igual a doscientos metros cuadrados (200 $m^2$), dispondrá de un recinto de al menos tres metros cuadrados (3 $m^2$) dedicados a vestuario y dotado de armario o taquillas.

3. En los casos de superficie total superior a doscientos metros cuadrados (200 $m^2$), la destinada a vestuarios será de al menos seis metros cuadrados (6 $m^2$), y tendrá recintos independientes de inodoro 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.

## SECCIÓN 8ª - DE LA ZONA DESTINADA A USO PÚBLICO.

### *Artículo 42*

1. Los establecimientos incluidos en el ámbito de aplicación de esta Ordenanza dispondrán con absoluta independencia de aseos para caballeros y señoras dotados de inodoros y lavabos en la siguiente proporción:

   a) Hasta cien metros cuadrados (100 $m^2$) de superficie útil para el público, un aseo. Por cada doscientos metros cuadrados (200 $m^2$) ó fracción, según establece el vigente Plan General de Ordenación Urbana.

2. Estos servicios no podrán comunicar directamente con el resto de los locales, disponiendo de un vestíbulo de aislamiento.
3. La cabina de los inodoros así como el vestíbulo dispondrán de dimensiones mínimas, de un metro por un metro veinte centímetros (100 cm x 120 cm.), de superficie, y al menos, dos metros y treinta centímetros (230 cm.) de altura.
4. Se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza, desinfección y desodoración, los paramentos serán lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
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.
6. Los servicios higiénicos contarán con ventilación natural y/o forzada.
7. En lo que se refiere a los aseos de minusválidos cumplirán con lo establecido en la Ley 8/1993, de 22 de junio, de Promoción de la Accesibilidad y Supresión de Barreras Arquitectónicas.

### *Artículo 43*

Para los elementos a disposición del cliente, tales como servilletas, palillos, etc., existirán dispositivos dosificadores ó envolturas individuales según los casos.

### *Artículo 44*

En la zona de barra destinada a uso público, habrá recipientes higiénicos para la recogida de residuos.

### *Artículo 45*

Escaparates, estanterías, etc., así como los elementos de decoración serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. El mobiliario se mantendrá en adecuado estado de conservación y limpieza.

### *Artículo 46*

Los establecimientos incluidos en el ámbito de aplicación de esta Ordenanza se deben ajustar a lo establecido en la ley 28/2005, de 26 de Diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

### *Artículo 47*

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 HIGIÉNICO-SANITARIAS

### SECCIÓN 1ª - DEL PERSONAL

### *Artículo 48*

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.

### *Artículo 49*

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 más que en el momento de ejercer sus funciones.

### *Artículo 50*

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.

### *Artículo 51*

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

### *Artículo 52*

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.

### *Artículo 53*

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.

### *Artículo 54*

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.

### *Artículo 55*

Todo el personal que padezca enfermedades transmisibles o susceptibles de ser transmitidas 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.

### *Artículo 56*

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

## SECCIÓN 2ª - DE LAS MATERIAS PRIMAS.

### *Artículo 57*

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

### *Artículo 58*

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

### *Artículo 59*

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.

### *Artículo 60*

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.

## SECCIÓN 3ª - DEL CONTROL DE LA DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACION DE LOS LOCALES.

### *Artículo 61*

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

### *Artículo 62*

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.

### *Artículo 63*

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 y se realizara por empresas y/o personal autorizado.

## SECCIÓN 4ª - DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS LOCALES Y ÚTILES.

### *Artículo 64*

Todas las dependencias de los locales sujetos a esta Ordenanza deben mantenerse en estado de limpieza por los métodos más 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.

### *Artículo 65*

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 (mesas, recipientes, cuchillos, elementos desmontables de máquinas, etc.) que hayan tenido contacto con los alimentos.

### *Artículo 66*

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

### *Artículo 67*

Los útiles empleados para la limpieza, se mantendrán en un adecuado estado de conservación, procediéndose a su limpieza y desinfección después de cada jornada de trabajo o antes, si es necesario.

## CAPITULO IV
## MANIPULACIÓN

### SECCIÓN 1ª - DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS.

### *Artículo 68*

Las superficies destinadas a trocear alimentos crudos serán distintas de las empleadas para alimentos cocinados.

### *Artículo 69*

Las comidas ya cocinadas, destinadas a pronto consumo, una vez terminado su calentamiento de cocinado, deberán ser mantenidas a temperaturas iguales o superiores a sesenta y cinco grados centígrados (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 diez grados centígrados (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.

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 cinco grados centígrados a (5ºC).

### *Artículo 70*

Las comidas refrigeradas o congeladas cuyo consumo se haya de realizar en caliente, se recalentarán inmediatamente antes del mismo siguiendo procedimientos autorizados de tal forma que la temperatura del alimento se eleve al menos hasta setenta y cinco grados centígrados (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 artículos anteriores.

### *Artículo 71*

Las comidas que hayan sido congeladas en el establecimiento a temperaturas inferiores a menos de dieciocho grados centígrados (-18ºC) podrán ser utilizadas durante un período máximo de tres meses, siempre y cuando hayan sido mantenida constantemente 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.

### *Artículo 72*

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 sesenta y cinco grados centígrados (65ºC), 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 siguientes.

### *Artículo 73*

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.

### *Artículo 74*

Según el Real Decreto 1254/1991, 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 setenta y cinco grados centígrados (75ºC), en el centro de los mismos.

### *Artículo 75*

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

### *Artículo 76*

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 ocho grados centígrados (8ºC).

### *Artículo 77*

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.

### *Artículo 78*

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.

### *Artículo 79*

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.

### *Artículo 80*

Se comprobará, en su caso, la documentación oficial (guías, marchamo, etiquetado o rotulado, etc.) que garantice el origen de la materia prima.

### *Artículo 81*

Deberá realizarse un correcto almacenamiento y adecuación de método de conservación, de acuerdo con el estado físico de las materias primas.

### *Artículo 82*

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.

### *Artículo 83*

No se almacenarán productos no alimenticios, y en especial sustancias potencialmente nocivas o tóxicas (detergentes, productos de limpieza, disolventes, insecticidas, etc., junto a los alimentos.

### *Artículo 84*

Evitarán el contacto entre los alimentos crudos y las comidas preparadas durante la preparación de las mismas o durante su conservación.

### *Artículo 85*

Las materias primas no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de conservación o preparación culinaria.

### *Artículo 86*

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.

### *Artículo 87*

Durante su almacenamiento y conservación mantendrán el debido aislamiento según su naturaleza y preparación (crudos y cocidos), debiendo estar protegidos en dependencias, compartimentos, recipientes o envolventes autorizados para su empleo en la industria alimentaria, no pudiendo mantenerse los alimentos en latas una vez abiertas.

## CAPITULO V
## PROHIBICIONES

***Artículo 88* - Queda expresamente prohibido:**

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.

2. La utilización de serrín u otras sustancias o materiales (sal, cartones, papeles, etc.,) para cubrir el suelo, superficies ó útiles.

3. La utilización de la vía pública con fines no autorizados (almacén, venta, depósito de residuos ó sus recipientes).

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

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

## CAPITULO VI
## DE LA INSPECCION MUNICIPAL

### *Artículo 89*

Los servicios técnicos municipales que desarrollen las funciones de inspección derivadas de la presente Ordenanza cuando actúen en el ejercicio de tales funciones, acreditando su identidad, ostentarán la condición de autoridad a todos los efectos, estando obligados las personas físicas ó jurídicas, asociaciones o entidades titulares de los establecimientos, sus representantes, así como el personal que dependa de aquellos a:

1. Facilitar el acceso libremente y en cualquier momento, a los establecimientos sujetos a esta Ordenanza.
2. Permitir que se practique la oportuna toma de muestras y el correspondiente análisis de los productos que elaboren, distribuyan ó comercialicen.
3. Suministrar toda clase de información tanto verbal como documental sobre sus instalaciones, productos y servicios permitiendo la directa comprobación de los inspectores.
4. Facilitar la obtención de copias o reproducción de los citados documentos.
5. Y, en general, a 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.

### *Artículo 90*

Los servicios técnicos municipales competentes podrán proponer y cuando existan razones de urgencia y/o riesgo para la salud pública adoptar las medidas cautelares necesarias, incluso la suspensión de actividades y la intervención de productos y mercancías.

Dichas medidas cautelares de conformidad a lo establecido en él articulo 37 de la Ley General de Sanidad no tienen el carácter de sanción.

Cuando las medidas cautelares sean adoptadas por los servicios técnicos municipales, serán ratificadas o modificadas por la autoridad municipal competente en el plazo de diez días.

### *Artículo 91*

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 7/1985 de 2 de Abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local; Ley11/1998 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 1945/1983, de 22 de Junio, en lo que fuere aplicable y especialmente en lo relativo a la toma de muestras.

## CAPITULO VII
## DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES.

### *Artículo 92*

Las infracciones a la presente Ordenanza en materia sanitaria y de protección de los consumidores, así como las que se dedujesen de la perspectiva de la higiene en general, serán objeto de las sanciones administrativas correspondientes, previa instrucción del oportuno expediente, de acuerdo con los principios generales establecidos en la Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común, La 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 , y demás disposiciones concordantes.
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, sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales en que puedan concurrir.

Las infracciones se califican como leves, graves y muy graves considerándose, especialmente, los siguientes criterios para la graduación de la sanción a aplicar:

a) Riesgo o daño para la salud.

b) La intencionalidad, la existencia de dolo o culpa en la comisión de la infracción, así como la reiteración.

c) La naturaleza de los perjuicios causados y el beneficio obtenido por el infractor.

d) La reincidencia por comisión en el término de un año de más de una infracción de la misma naturaleza cuando así haya sido declarado por resolución firme.

e) La generalización y gravedad de los hechos objeto del expediente.

### *Artículo 93*

De acuerdo con lo dispuesto en esta Ordenanza, se califican las siguientes infracciones:

**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 artículo 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 consciente 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 94* - **Sanciones**.

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.

### *Artículo 95*

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

1. Infracciones leves:

   - Grado mínimo: Hasta 601,01 euros.
   - Grado medio: Desde 601,02 hasta 1.803,04 euros.
   - Grado máximo: Desde 1.803,05 hasta 3.005,06 euros.

2. Infracciones graves:

   - Grado mínimo: Desde 3.005,07 hasta 6.010,12 euros.
   - Grado medio: Desde 6.010,13 hasta 10.517,71 euros.
   - Grado máximo: Desde 10.517,72 hasta 15.025,30 euros.

3. Infracciones muy graves:

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

### *Artículo 96.*

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 7/1985 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 en la misma. 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.

≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈