



AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA

ORDENANZA MUNICIPAL DE HIGIENE ALIMENTARIA

Texto con la última modificación Aprobado por el Ayuntamiento Pleno el 30.10.1996.

Publicado en el BOP nº 291 de 19.12.1996.

OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 1º. Son objeto de la presente Ordenanza:

- a) Fijar las condiciones a que deben ajustarse los productos alimenticios destinados al consumo de la población sobre las bases de las disposiciones generales aplicables, teniendo en cuenta los avances tecnológicos, la evolución de los hábitos alimentarios y el desarrollo legislativo habido en esta materia en los últimos tiempos.
- b) Determinar las condiciones que han de reunir los establecimientos, centros e industrias dedicados a la producción, preparación, transporte, almacenamiento, venta o consumo de productos alimenticios.
- c) Establecer los condicionamientos sanitarios exigibles a las personas que intervengan en la elaboración, manipulación y comercialización de los productos alimenticios dedicados al consumo humano.
- d) Constituir la normativa por la que se regirá el Ayuntamiento de Zaragoza en lo referente a la actividad inspectora y sancionadora en materia de higiene de establecimientos y productos alimentarios.

A tales efectos, el Ayuntamiento exigirá el cumplimiento de todas las normas de carácter general que repercutan en la defensa del consumidor, aplicables a dicha normativa.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Art 2º. Quedan sometidas a las prescripciones de esta Ordenanza las operaciones o transacciones comerciales sobre productos alimenticios y las prestaciones de servicios que afecten a estos productos, realizadas dentro del término municipal de Zaragoza, cualquiera que sea el domicilio de la entidad o persona que las fabrique, transporte o expendan, así como se extiende también a las industrias, establecimientos y locales de productos alimenticios del término municipal de Zaragoza donde aquellos artículos se produzcan, almacenen o expendan.

Art 3º. Las infracciones a lo previsto en el presente Reglamento se sancionarán conforme a las prescripciones del mismo, sin perjuicio de las responsabilidades que en los órdenes administrativos o jurisdiccional puedan igualmente corresponderle, a cuyos efectos se enviarán las actas correspondientes a los organismos de la Administración o judiciales que en cada caso sean competentes.

TÍTULO PRIMERO : DE LOS ALIMENTOS

CAPÍTULO I: De los alimentos en general.

Art 4º. A efectos de la presente Ordenanza, se consideran alimentos todas las sustancias o productos de cualquier naturaleza, sólidos, líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación sean susceptibles de ser habitual e idóneamente usados para algunos de los fines siguientes:

- a) Para la normal nutrición humana o como como fruitivos.
- b) Como los productos dietéticos, en casos especiales de alimentación humana.

Art. 5º. Todos los alimentos que se expendan al público en el término municipal deberán cumplir, además de toda la normativa vigente, aquellas especificaciones concretas que les afecten en el presente título.

CAPÍTULO II : Carne y productos cárnicos

Art 6º. A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por carne la parte comestible de los músculos de los animales de abasto sanos, sacrificados en centros autorizados y en condiciones higiénicas. Por extensión, se aplica también a la de los animales de corral, caza de pelo y pluma y mamíferos marinos.

Art. 7º A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por productos cárnicos aquellos productos alimenticios preparados, total o parcialmente, con carnes, despojos, grasas, subproductos comestibles de animales de abasto u otras especies y, en su caso, ingredientes de origen vegetal o animal, así como condimentos, especias y aditivos, siempre que estén autorizados.

Art. 8º. Para la venta de carne y productos cárnicos elaborados y envasados se observarán, cuando menos, los siguientes requisitos:

- 8.1. Todos los productos cárnicos elaborados y envasados deberán ir adecuadamente etiquetados y rotulados. En aquellos que se vendan a granel, se mantendrá el etiquetado hasta que se finalice la pieza.
- 8.2. La colocación de carteles indicadores de precios, calidades, etc., se hará de forma que no se deterioren los envases o contaminen el producto.
- 8.3. Los ganchos de los que se cuelgan las piezas de carne estarán en todo momento en buen estado de limpieza, sin óxido ni suciedad.
- 8.4. La máquina picadora de carne se mantendrá siempre en perfectas condiciones higiénicas, procediendo a su limpieza y desinfección cuantas veces fuera necesario.
- 8.5. La carne de aves, conejos y caza deberán proceder de centros autorizados y con sus correspondientes sellos y marchamos. En todo caso, la caza deberá ser sometida a la inspección sanitaria en el local que se establezca al efecto por la autoridad municipal.

Art 9º. Queda expresamente prohibido:

9.1. La adición a la carne de cualquier aditivo o sustancia extraña que no esté expresamente autorizado.

9.2. Vender carne descongelada, incluso aunque se informe de ello al consumidor.

9.3. Conservar en el mismo compartimento frigorífico carnes y despojos, ya sean refrigerados o congelados.

CAPÍTULO III : Productos de la pesca y de la acuicultura.

Art. 10. A efectos de la presente Ordenanza, se contemplan bajo esta denominación todas y cada una de las especies comestibles de pescados, mariscos y cefalópodos marinos o de agua dulce, enteros, fraccionados o cualquier parte de los mismos, así como los procedentes de viveros, parques y aguas continentales.

Art. 11 Para la venta de productos de la pesca y de la acuicultura se observarán, cuando menos los siguientes requisitos:

11.1. Se expondrán al público debidamente protegidos de la contaminación y mantenidos entre 0°C y 7°C por los procedimientos autorizados.

11.2. Los pescados congelados deberán mantenerse a las siguientes temperaturas máximas:

Pescados magros, semigrasos y grasos: -18°C

Crustáceos y moluscos: -16 °C

Cefalópodos: -15°C

Tunidos en congelación por salmuera: -9°C

11.3. El hielo que esté en contacto con estos productos se elaborará con agua potable.

11.4. Los recipientes utilizados en la distribución serán de material adecuado, resistentes a la corrosión y contruidos de modo que puedan limpiarse fácilmente, a excepción de los de madera, que no podrán reutilizarse en ningún caso.

11.5. Todos los productos de la pesca y de la acuicultura elaborados y envasados deberán ir adecuadamente etiquetados y rotulados. En aquellos que se vendan a granel se mantendrá el etiquetado hasta que se finalice la pieza.

Art. 12. Queda expresamente prohibido:

12.1. Congelar los productos de la pesca en cámaras frigoríficas de conservación.

12.2. Rociar la superficie de estos productos con agua, colorear las branquias y realizar cualquier otra práctica que pueda inducir a error o a engaño en la apreciación del grado de frescura.

12.3. Descongelar estos productos a efectos de su venta como frescos o descongelados, aunque se citase esta circunstancia.

12.4. Congelar, cocer y realizar prácticas similares en establecimientos de venta al detalle cuando no estén expresamente autorizados.

12.5. Vender productos de la pesca que no hayan sido sometidos a la inspección sanitaria oficial.

CAPÍTULO IV : El pan.

Art. 13. A efectos de esta Ordenanza, se entiende por pan común el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por la adición de levaduras activas. En las reglamentaciones correspondientes se definen los distintos tipos de pan y panes especiales.

Art. 14. Para la venta de pan deberán cumplirse, al menos, los siguientes requisitos:

14.1. La venta de pan sin envasar se permitirá exclusivamente en los establecimientos de panadería u otros que dispongan de un área específica, independizada de los demás productos, y siempre que reúna las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias. En los demás supuestos, y especialmente en los establecimientos de venta en régimen de autoservicio, se expenderá debidamente envasado.

14.2. El pan sin envasar estará colocado siempre a una distancia tal que quede fuera del alcance del público.

14.3. El pan sin envasar deberá envolverse obligatoriamente antes de su entrega al comprador final.

14.4. Para el pan común y los panes especiales se permitirá la congelación como una etapa del proceso productivo, debiendo realizarse, como máximo, a las dos horas de la cocción. Queda prohibida la congelación ulterior por los distribuidores expendedores.

14.5. Por lo que respecta a aquellos productos que deben venderse envueltos unitariamente, el material de dichos envoltorios deberá ser totalmente aislante y hermético, pudiéndose utilizar papel o cualquier otro material autorizado para usos alimentarios por las autoridades sanitarias competentes.

14.6. En el envoltorio del pan figurará al menos la información siguiente:

a) Marca registrada, nombre o razón social y dirección del fabricante.

b) Lista de ingredientes.

c) Denominación del producto.

d) Peso neto.

e) Número de Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimenticios.

f) Instrucciones para la conservación.

g) Identificación del lote de fabricación.

Art. 15. Queda expresamente prohibido:

15.1. En los procesos de distribución y venta, colocar los recipientes o cestos de pan, tanto con el producto como sin él, en contacto con el suelo o sobre los mostradores.

15.2. La venta de pan común cocido del día anterior. Excepcionalmente se permitirá la misma siempre que se informe adecuadamente al consumidor.

15.3. La venta ambulante o domiciliaria de pan y panes especiales; no así su distribución, previo encargo y debidamente envasado, por establecimientos de venta autorizada, a cuyo efecto deberá acompañarse el pedido de la factura correspondiente.

15.4. La venta a granel de pan rallado.

15.5. La elaboración del mismo en el comercio menor y la venta y elaboración a partir de restos.

15.6. La venta ambulante y la venta domiciliaria de pan, así como en instalaciones callejeras, tenderetes o directamente del vehículo transportador de estos productos. La entrega a domicilio, previo encargo a establecimiento de venta autorizado, se realizará según las reglamentaciones vigentes.

CAPÍTULO V : Leche y productos lácteos.

Art. 16. A efectos de esta Ordenanza, se entiende con la denominación genérica de leche, única y exclusivamente, la leche natural de vaca. En los demás casos deberá hacerse constar tanto la especie de procedencia como el tipo de tratamiento tecnológico a que haya sido sometida.

Art. 17. A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por productos lácteos todos aquellos obtenidos a partir de cualquier tipo de leche.

Art. 18. Para la venta de leche y productos lácteos se observarán, cuando menos, los siguientes requisitos:

18.1. Las leches y productos lácteos deberán expendirse envasados, etiquetados y rotulados en recipientes y envases previamente limpiados e higienizados, y previstos de cierre con ajuste adecuado y precinto, cuando éstos vayan a destinarse a colectividades.

18.2. Aquellos tipos de leche y productos lácteos que requieran frío para su conservación deberán mantenerse en todo momento a la temperatura exigida para cada uno de ellos en la correspondiente norma específica.

18.3. Los productos y derivados lácteos de corto periodo de conservación, tales como queso fresco, requesón y similares, deberán mantenerse en todo momento a temperaturas inferiores a 8°C e ir adecuadamente envasados, etiquetados y en su caso, precintados.

Art. 19. Queda expresamente prohibido:

19.1. La venta al público de la leche natural y de leche a granel, cualquiera que sea la especie productora, en el término municipal de Zaragoza.

19.2. La venta a granel de nata y mantequilla, así como de aquellos otros productos lácteos cuando lo disponga la normativa correspondiente.

CAPÍTULO VI : Frutas y verduras.

Art. 20. A efectos de esta Ordenanza, se entiende por verduras cualquier planta herbácea hortícola cuya parte comestible esté constituida por sus órganos verdes y, por extensión, también se considera verdura al resto de las hortalizas.

Art. 21. La denominación genérica de frutas comprende el fruto, la infrutescencia, la semilla y la parte carnosa de órganos florales que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y que sean propias para el consumo humano.

Art. 22. Para la venta de estos productos se observarán cuando menos, los siguientes requisitos:

22.1. Se presentarán al consumo enteros, sanos y limpios, exentos de toda humedad externa anormal, exentos de artrópodos, gusanos, o moluscos, o de sus restos, y sin enfermedades criptogámicas. Además

deberán estar exentos de agentes microbianos patógenos y de residuos de pesticidas, en proporción superior a los tolerados reglamentariamente.

22.2. La exposición al público de estos productos, cuando estén sujetos a normalización, se hará de tal forma que el consumidor conozca en todo momento la denominación del producto, la categoría comercial, variedad, calibre y precio venta al público, cuando así lo exija la correspondiente norma de calidad.

22.3. La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote, existiendo una neta separación entre productos de distinta categoría comercial, variedad, y en su caso, calibre.

TÍTULO II : DE LOS ESTABLECIMIENTOS E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

CAPÍTULO I : Comercio menor: Requisitos, obligaciones y prohibiciones generales.

Art. 23. A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por comercio minorista de alimentación todo establecimiento donde se realiza la venta al detalle de productos alimenticios destinados al consumo humano, incluyendo las bebidas y cualquier sustancia que se utilice en la preparación o condimentación de los alimentos.

Art. 24. La actividad desarrollada por los establecimientos de comercio minorista de alimentación se ajustará a la siguiente clasificación:

- Carnicería.
- Casquería.
- Charcutería.

- Pollería-huevería.
- Pescadería.
- Frutería.
- Heladería.
- Panadería.
- Pastelería-repostería.
- Quesería.
- Encurtidos.
- Frutos secos.
- Establecimientos de alimentación, comestibles, ultramarinos.
- Autoservicio.
- Supermercado.
- Mercadillo.
- Comedor colectivo, bares y similares.
- Otros que pudieran autorizarse.

Art. 25. Los locales destinados al comercio minorista de alimentación deberán reunir los siguientes requisitos, además de los específicos indicados en cada sección del presente capítulo:

25.1. Salvo lo establecido en los capítulos correspondientes, la superficie mínima de la sala de venta se ajustará a lo que las Ordenanzas Municipales de Edificación establezcan al respecto.

25.2. Pavimentos impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección.

25.3. Paredes y pilares donde exista, revestidos hasta el techo. material impermeable, de superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, y de colores claros.

25.4. Servicio de aseo o sanitario con al menos lavabo, jabón o detergente, cepillo de uñas, toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático, todo ello separado del inodoro por una puerta, de modo que no haya acceso directo a otras dependencias de venta, almacenamiento u otras. Cuando dicha dependencia se emplee también como vestuario dispondrá, además de taquillas o armarios en número suficiente para recoger y guardar ordenadamente la ropa. En los establecimientos integrados estos servicios podrán ser comunes.

25.5. Ventilación e iluminación natural o artificial apropiada a la capacidad del local. Los puntos de luz estarán protegidos de tal forma que en caso de rotura no se produzca contaminación de los alimentos. La iluminación será tal que no modifique los colores naturales de los alimentos.

25.6 Agua corriente potable en cantidad suficiente para la limpieza y lavado de locales y útiles.

25.7. Pila o fregadero para la limpieza y desinfección de utensilios así como para el lavado de manos accionado a pedal o mediante otro dispositivo no manual. En aquellos establecimientos que vendan todos los productos envasados no será obligatorio el dispositivo no manual.

25.8. Los mostradores y materiales en contacto con los alimentos serán de material fácilmente lavable.

25.9. Frigoríficos y/o congeladores de capacidad suficiente para almacenar los productos que requieran dicha conservación, que estarán en funcionamiento constante mientras haya alimentos en su interior. Deberán tener un termómetro fácilmente visible desde el exterior y en perfecto

estado de funcionamiento.

25.10. Para la exposición de alimentos susceptibles de alteración a temperatura ambiente dispondrán, como mínimo, de un frigorífico expositor que garantice la temperatura entre 0 y 8°C, de forma ininterrumpida mientras haya alimentos en su interior.

25.11. Los establecimientos que expendan alimentos congelados dispondrán, como mínimo, de un frigorífico congelador, expositor o no, de capacidad suficiente que garantice de forma ininterrumpida una temperatura inferior a -18°C, o las establecidas específicamente para cada alimento. Los muebles congeladores horizontales indicarán sus respectivos límites de carga, por medio de una línea de color indeleble.

25.12. Los alimentos se mantendrán en todo momento, y en especial en su exposición al público, separados y ordenados, de forma que cada uno conserve sus características peculiares.

25.13. Los productos alimenticios de cualquier tipo se depositarán en estantes, vitrinas o plataformas, y nunca en contacto con el suelo. Los productos sin envasar se colocarán fuera del alcance del público, separados por una vitrina, mueble o similar.

25.14. Las trastiendas o almacenes de reposición, cuando existan, dispondrán de condiciones tales que los alimentos se conservan adecuadamente.

25.15. El almacenamiento de material de limpieza y desinfección del establecimiento estará independizado de los productos alimenticios.

25.16. Los comercios minoristas de alimentación deberán observar las siguientes normas higiénicas:

25.16.1. Diariamente se lavará el piso, zócalos y mostradores, y se limpiarán con esmero todas las máquinas, en especial las cortadoras. Para el lavado se emplearán disoluciones de lejía o sustancias desinfectantes. Queda prohibido barrer en seco y el empleo de serrín.

25.16.2. La desinsectación y desratización de los establecimientos se efectuará cuantas veces sea necesario para evitar la presencia de artrópodos y roedores, y siempre que la inspección sanitaria lo requiera.

25.16.3. Cuando se expendan alimentos sin envasar será obligatorio instalar aparatos antiinsectos que los eliminen sin el empleo de productos químicos, o cualquier otro sistema eficaz autorizado y que no entrañe riesgos sanitarios.

25.16.4. Las basuras estarán en recipientes estancos con tape de ajuste adecuado, que permanecerán cerrados y estarán en lugares aislados de los alimentos. Se retirarán con la frecuencia necesaria para evitar olores y contaminación, y al menos una vez al día. En los establecimientos donde se manipulen alimentos no envasados podrá haber recipientes para desperdicios en el local de manipulación, siempre que se utilicen con bolsas de plástico y cierre accionado a pedal.

Art. 26. En los establecimientos de comercio minorista de alimentación queda expresamente prohibido:

- 26.1. La venta de productos tóxicos catalogados como tales por la legislación vigente.
- 26.2. La exposición de productos fuera del establecimiento, sea en estantes, colocados sobre la acera o de cualquier otra forma, incluso en el caso de que la fachada estuviera remetida. Queda asimismo prohibida la exposición de productos en vehículos aparcados en las proximidades del establecimiento.
- 26.3. Exponer los productos que precisen reglamentariamente conservación por frío fuera de los muebles frigoríficos adecuados o mantener éstos a temperaturas distintas a las requeridas en cada caso.
- 26.4. Exponer los productos que precisen reglamentariamente conservación por frío, sin la separación adecuada entre los diversos tipos.
- 26.5. El almacenamiento común en frigorífico de productos alimenticios que, por su naturaleza se consideren incompatibles.
- 26.6. Recongelar alimentos, así como la venta o tenencia de productos congelados en estado de descongelación o semidescongelación.
- 26.7. Vender productos alimenticios, adulterados, falsificados, alterados, contaminados, nocivos, caducados o que sobrepasen la fecha de duración mínima.
- 26.8. Vender a granel o fraccionadamente productos que lo tengan prohibido en las correspondientes reglamentaciones o normas específicas.
- 26.9. Utilizar para envolver los productos alimenticios papeles de periódico o cualquier otro material impreso por la cara que contacte con el alimento.
- 26.10. La venta en régimen de autoservicio de productos no envasados, a excepción de frutas con corteza dura e incomedible.
- 26.11. La presencia de artrópodos y roedores, así como la entrada y permanencia de animales domésticos, ni siquiera con su dueño.
- 26.12. La tenencia y venta de productos sin etiquetas, marchamos, sellos u otras marcas exigidas por las disposiciones vigentes. La ausencia de éstos llevará consigo la intervención del producto y sanción, con decomiso en su caso, siendo responsable el titular del establecimiento.

Sección primera : Carnicerías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Art. 27. A efectos de esta Ordenanza, se entiende por carnicería todo establecimiento dedicado a la manipulación y preparación de carnes frescas y congeladas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas) , y venta al detalle de las mismas en el propio establecimiento.

Art. 28. En estos establecimientos podrá venderse:

- a) Carnes de animales de abasto, con excepción de las de equino, que se harán en carnicerías

especializadas y dedicadas exclusivamente a ello.

b) Despojos incluidos en el concepto de canal.

c) Carnes de aves, conejos y caza, siempre que se mantengan separados de los de otra especie y dispongan de mostrador, tajos y utensilios propios para cada uno de ellos.

Durante el almacenamiento se mantendrán aislados entre sí los siguientes productos:

-Aves.

-Huevos.

-Caza de pelo y pluma.

-Canales de caza.

d) Productos de salchichería, siempre que estén debidamente identificados.

e) Productos de charcutería, siempre que estén separados de los otros productos y se empleen tajos y utensilios independientes.

f) Productos de caza, cuando provengan de centros autorizados y lleven la marca, sello o distintivo que indique que han sido sometidos a la inspección sanitaria reglamentaria.

g) Además de lo expuesto, en los establecimientos de carnicería-salchichería se podrán elaborar y vender sus propios productos, siempre que posean el correspondiente permiso de la Administración sanitaria.

Art. 29. Las carnicerías de equino se limitarán a la venta de productos cárnicos de esta especie, cumpliendo por lo demás las disposiciones generales señaladas en el presente capítulo.

Art. 30. Se podrá simultanear la actividad de carnicería con la de casquería, siempre que:

30.1. Se realice en secciones separadas y perfectamente diferenciadas, con distintos mostradores, tajos y cámaras frigoríficas independientes.

30.2. Cada sección esté atendida por diferente personal, el cual no podrá simultanear ambas actividades. Si lo hiciera se atendería a lo dispuesto en esta Ordenanza para manipuladores de alimentos.

30.3. Exista una sección de lavado de despojos independiente.

Art. 31. Se podrá simultanear la actividad de carnicería con otras, dentro de un establecimiento polivalente, siempre que estén en secciones separadas por una distancia de al menos dos metros, si son productos sin envasar, y de un metro, si son envasados, o bien físicamente por mamparas, tabiques, etc.

Art. 32. En los establecimientos de carnicería se observarán al menos, las siguientes normas:

32.1. Las paredes de todas sus dependencias estarán recubiertas de material impermeable hasta el techo y se mantendrán en todo momento en perfecto estado de limpieza.

32.2. Dispondrán de mesa de trabajo u otro elemento de similares características funcionales, que deberá ser de material autorizado.

32.3. Las carnes que se vendan deberán estar en todo momento en frigoríficos, sea de almacenamiento o de exposición, no pudiendo estar sobre mostradores, vitrinas o similares, a la temperatura ambiente. Estos frigoríficos deberán asegurar una temperatura máxima de 7°C, tanto para carnes como para aves o conejos.

32.4. La capacidad frigorífica del establecimiento será suficiente para cubrir las necesidades correspondientes al promedio de venta de dos días.

32.5. Las carnes congeladas deberán mantenerse en todo momento en congeladores que aseguren una temperatura entre -18°C y -22°C.

32.6. Si se conservan en la misma cámara aves, conejos y carne, deberán estar separados entre sí por panel impermeable, cristal o similar, de forma que se evite el contacto entre ellos.

32.7. En el caso de almacenar en la misma cámara aves, conejos y caza, las temperaturas serán las mismas y tendrá que haber una separación física con los otros productos que podrá ser de papel impermeable o similar, salvo que venga envasado en recipientes cerrados.

32.8. Las carnes y demás alimentos cárnicos procederán de centros autorizados debiendo llevar los marchamos, sellos o cualquier otro distintivo que se aplique como garantía sanitaria y de origen, siendo de responsabilidad del carnicero el comprobarlo al entrar el producto en su establecimiento.

32.9. Ante la solicitud del inspector sanitario, el carnicero deberá acreditar la procedencia de dichos productos mediante los albaranes correspondientes y guía sanitaria, en su caso.

32.10. En el caso de piezas no evisceradas, el inspector veterinario podrá disponer en cualquier momento la evisceración de los mismos para poder ponerlos a la venta.

32.11. Aquellas piezas que se presenten con piel o plumas se dispondrán de forma que no contacten ni estén encima de otros alimentos no envasados.

32.12. Los subproductos y residuos de carnicería deberán evacuarse diariamente y guardarse en recipientes herméticos, a no ser que se guarden en cámara frigorífica congeladora independiente y de uso exclusivo. La cámara se vaciará, limpiará y desinfectará periódicamente, de forma que no produzca olores ni riesgo de contaminación.

Art. 33. Queda expresamente prohibido en los establecimientos de carnicería:

33.1. Vender ningún otro artículo distinto de los enunciados en el artículo 28.

33.2. La utilización de cámaras frigoríficas para cualquier otro fin que nos sea el almacenamiento de carnes autorizadas, y especialmente cuando se trate de productos en mal estado.

33.3. No se podrá utilizar madera en útiles de trabajo destinados a la manipulación de productos cárnicos no envasados, a excepción de lo autorizado para tajos y encimeras, cuya superficie de

mantendrá en perfecto estado de limpieza.

Sección II : Casquerías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Art. 34. A efectos de esta Ordenanza, se entiende como casquería todo establecimiento dedicado a la venta, troceado y fileteado de vísceras y despojos, procedentes de animales de abasto, frescos y congelados.

Art. 35. En los establecimientos de casquería se observarán, al menos, las siguientes normas:

35.1. Deberán contar con una sección, independiente de la sala de ventas, para el lavado y manipulación de los despojos:

35.2. Las paredes de todas sus dependencias estarán alicatadas hasta el techo con material de color claro, que se mantendrá en todo momento en perfecto estado de limpieza.

35.3. Para la exposición al público de los despojos se dispondrá de mostradores frigoríficos y-o congeladores que aseguren unas temperaturas de conservación no superiores a 3°C y -18°C, respectivamente. Tendrán en lugar fácilmente visible desde el exterior, un termómetro en perfecto estado de funcionamiento.

35.4. Para el almacenamiento y conservación de los despojos se atenderán a lo dispuesto en el artículo anterior, y la capacidad mínima de las cámaras será la correspondiente al promedio de venta de tres días.

35.5. Los despojos que se comercialicen provendrán de centros autorizados y deberán llevar los marchamos, sellos o distintivos que ordenen las disposiciones vigentes, siendo de responsabilidad del titular del establecimiento el cerciorarse de ello a la entrada de productos en el mismo.

35.6. Ante la solicitud del servicio de inspección, el responsable del establecimiento deberá acreditar la procedencia de los productos mediante la documentación sanitaria o comercial correspondiente.

Art. 36. En los establecimientos de casquería queda expresamente prohibido:

36.1. Vender ningún otro producto distinto de los señalados en el artículo 34, salvo los de carnicería y pollería, para lo cual deberán cumplir las condiciones establecidas en las secciones correspondientes.

36.2. La utilización de cámaras y expositores frigoríficos para cualquier otro fin que no sea el mantenimiento de los despojos autorizados.

Sección III : Charcuterías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Art. 37. A los efectos de la presente Ordenanza, se considera como charcutería todo establecimiento dedicado a la venta de los siguientes productos:

a) Embutidos en general, adobados, todo tipo de jamones, fiambres, quesos, mantequilla de vaca

y cerdo, patés y foie-gras, salchichas envasadas y similares.

b) Conservas de carne, pescados y vegetales.

c) Otros productos alimenticios que se autoricen y que sean similares a los citados .

Art. 38. La actividad de charcutería podrá simultanearse con la de carnicería y-o pollería-huevería, siempre que se atenga a lo dispuesto en los epígrafes correspondientes.

Art. 39. En los establecimientos de charcutería se observarán cuando menos, las siguientes normas:

39.1. Dispondrán de las adecuadas instalaciones frigoríficas para el mantenimiento o exposición al público de los productos que lo requieran, según las disposiciones vigentes.

39.2. Los productos se expondrán al público con indicación, al menos de su denominación y clasificación según las normas de calidad vigentes, sin poner denominaciones ambiguas o que puedan lugar a confusión en el tipo de producto expuesto. Todo ello sin perjuicio del cumplimiento de las normas generales y específicas del etiquetado.

39.3. Será responsabilidad del titular del establecimiento el comprobar que todos los productos lleven las etiquetas, marchamos, sellos u otras marcas exigidas por las disposiciones vigentes. La ausencia de éstos llevará consigo la intervención del producto y sanción, con decomiso en su caso.

39.4. El etiquetado de los productos permanecerá en la pieza hasta que finalice la venta.

Sección IV : Pollería-huevería: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Art. 40. A efectos de esta Ordenanza, se entiende por pollería-huevería todo establecimiento dedicado a la venta al por menor de toda clase de aves, conejos, caza de pluma, conejos y liebres de campo y huevos.

Art. 41. En estos establecimientos se podrán vender huevos frescos, refrigerados y conservados, indicando claramente esta circunstancia bien en la etiqueta del estuche, bien en un cartel que se ponga encima o al lado de las bandejas, o en el lugar en que se encuentre. Asimismo, se deberá indicar su categoría, clase, precio de venta al público de los mismos y la semana de estuchado.

Art. 42. Podrán venderse además de los productos citados, toda clase de artículos alimenticios precocinados y similares cuya composición principal sea alguno de los productos indicados.

Art. 43. Los alimentos preparados citados en el punto anterior y que vengan envasados de origen no se podrán vender a granel o fraccionadamente.

Art. 44. En otros establecimientos de alimentación sólo se podrán vender huevos estuchados provistos de precinto, a no ser que haya sección específica de huevería atendida por manipuladores dedicados a éste único fin, y que esté debidamente separada de otras secciones.

Art. 45. La actividad de pollería-huevería podrá simultanearse con la de carnicería y-o

carcotería, siempre que se atenga a lo dispuesto en los epígrafes correspondientes.

Art. 46. En los establecimientos de pollería-huevería se observarán al menos las siguientes normas:

46.1. Las carnes que se venden en estos establecimientos deberán estar en todo momento y de forma ininterrumpida, en frigorífico, sea de almacenamiento o de exposición, para asegurar una temperatura máxima de entre 0° y 7°C en las frescas, y de -18°C en las congeladas.

46.2. Los productos cárnicos elaborados que se venden en estos establecimientos procederán también de centros autorizados y deberán estar debidamente etiquetados.

46.3. Todas las canales deberán ir identificadas en los marchamos sanitarios vigentes y proceder de centros autorizados. El solo hecho de tenencia de canales de otra procedencia será motivo de intervención, sanción, y decomiso en su caso.

46.4. Se podrá despiezar y trocear las canales cuando se destinen a la venta directa en el propio establecimiento y se mantengan y expongan dichas piezas en instalaciones frigoríficas a la temperatura adecuada.

46.5. Todos los huevos que se vendan en estos establecimientos provendrán de un centro de clasificación, lo que deberá acreditarse a instancia del inspector mediante la documentación sanitaria o comercial correspondiente. La tenencia de huevos de cualquier otra procedencia será objeto de intervención, sanción y decomiso, en su caso.

46.6. Los huevos deberán venderse en mostrador independiente del dedicado a la venta de aves, o al menos, con una separación física entre ambas secciones.

46.7. Para poder vender huevos de pata o de oca tendrán que haber sido previamente pasteurizados, lo que deberá figurar en la cáscara del huevo mediante la oportuna inscripción, o, en su defecto, deberán llevar una leyenda que indique "huevo de pata, hervir 10 minutos", o "huevo de oca, hervir 10 minutos".

Art. 47. Queda expresamente prohibido en los establecimientos de pollería-huevería:

47.1. Almacenar en las mismas cámaras frigoríficas canales o despiece de ave con otros productos no envasados. Si se conservan otras carnes en la misma cámara deberá haber entre éstas y las de ave una separación de panel impermeable, cristal o similar, de forma que se evite el contacto entre ellas.

47.2. La venta de huevos defectuosos, averiados o alterados, así como los de la categoría "C" de la Reglamentación Técnico Sanitaria.

No podrán ser vendidos ni siquiera para su utilización en la industria de la alimentación.

47.3. La conservación de huevos frescos en cámaras frigoríficas. Los huevos sin marca de refrigerados que se encuentren en cámara frigorífica serán decomisados.

Sección V : Pescaderías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Art. 48. A efectos de esta Ordenanza, se denomina pescadería a todo establecimiento dedicado a la venta al detalle y a la manipulación correspondiente de productos de la pesca.

Art. 49. En los establecimientos de pescadería se observarán al menos las siguientes normas:

49.1. Estos establecimientos tendrán al menos dos departamentos: uno dedicado a local de venta y otro para lavado de envases, además de las correspondientes cámaras de conservación.

49.2. Las paredes de todas sus dependencias estarán alicatadas hasta el techo de material de color claro, que se mantendrá en todo momento en perfecto estado de limpieza.

49.3. Los pavimentos serán lisos e impermeables, con la necesaria inclinación hacia un sumidero que dispondrá de sifón hidráulico de aislamiento.

49.4. Los mostradores serán de mármol en su totalidad, o material fácilmente lavable e impermeable de similares características, y caso de no ser frigoríficos, con la inclinación suficiente hacia un canal de desagüe situado en la parte inferior.

49.5. Los productos frescos se almacenarán en cámaras frigoríficas o isotermas con hielo u otro producto autorizado que asegure la conservación entre 0 y 7° C.

49.6. Cuando se recurra al empleo de hielo para la exposición de productos frescos no será necesario disponer de mostrador frigorífico, en cuyo caso se instalarán vitrinas de cristal, de al menos, 40 centímetros de altura, al objeto de garantizar la debida separación entre el público y los productos expuestos.

49.7. En los casos en que se vendan productos congelados, dispondrán de cámara frigorífica con capacidad suficiente para su conservación y almacenamiento, así como de mueble congelador expositor que mantenga las condiciones de temperatura exigidas por las reglamentaciones correspondientes y la presente Ordenanza atendiendo al tipo de productos.

49.8. El producto expuesto para la venta estará bien extendido sobre el mostrador o cajas de material fácilmente lavable, debidamente clasificado y ordenado. No podrá lavarse con ningún líquido, ni sacarse del mostrador para sumergirlo en agua u otro líquido.

49.9. El vendedor deberá disponer del albarán justificativo de compra de los productos que tenga en su establecimiento, siendo de su responsabilidad el no poder acreditar su origen, lo que llevará consigo la intervención del producto, sanción o decomiso, en su caso.

49.10. En los productos conservados que se vendan a granel será obligatorio exponer en lugar visible al público la información contenida en la etiqueta del envase de procedencia, con especial mención de su denominación, fecha de envasado e identificación de la empresa.

49.11. Los moluscos que necesiten depuración se presentarán al público junto con la etiqueta, documento o copia autorizada de la misma que indique la fecha de depuración.

Art. 50. En los establecimientos de pescadería queda expresamente prohibido:

50.1. La venta de productos distintos de la pesca.

50.2. La venta de productos de la pesca congelados que hayan sufrido descongelación, ni aún indicando esta circunstancia.

50.3. Cocer pescados o mariscos para facilitar su conservación. Los productos cocidos provendrán de centros autorizados.

Sección VI : Fruterías-verdulerías: Requisitos, obligaciones y requisitos.

Art. 51. A efectos de esta Ordenanza, se entiende por frutería-verdulería los establecimientos de venta al detalle de toda clase de frutas, verduras y hortalizas, patatas, tubérculos y setas comestibles.

Art. 52. La actividad de frutería-verdulería es incompatible con cualquier otra, salvo que se realice en establecimientos polivalentes en los que haya diversas secciones debidamente separadas y diferenciadas, y atendidas por distintos manipuladores.

Art. 53. Los establecimientos de frutería-verdulería observarán cuando menos las siguientes normas:

53.1. En la sala de ventas los diversos productos se expondrán al público debidamente ordenados y separados.

53.2. Los productos expuestos a la venta, objeto de normalización, presentarán en lugar bien visible un cartel en el que se indique la denominación del producto, su categoría comercial, variedad y calibre, cuando lo exija la correspondiente norma de calidad, así como el precio de venta al público en kilogramos.

53.3. La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote, existiendo una neta separación entre productos de distinta categoría comercial, variedad, y en su caso, calibre.

Art. 54. En los establecimientos de frutería-verdulería queda expresamente prohibido:

54.1. La venta de productos alterados. Estos se separarán del resto y se depositarán en cubos o recipientes con cierre hermético destinados al efecto, y se evacuarán al menos diariamente, y siempre que estén llenos o sea necesario.

54.2. Depositar en el suelo ningún tipo de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos o setas. Ni siquiera en la trastienda.

54.3. La exposición de productos en el exterior del establecimiento, conforme a lo establecido en el artículo 26.2. de la presente Ordenanza.

54.4. La venta en régimen de autoservicio de productos no envasados, a excepción de frutas que tengan corteza dura e incomedible.

54.5. La venta de jabones, detergentes, insecticidas y productos de droguería, así como la de productos tóxicos de cualquier tipo.

Sección VII : Heladerías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Art. 55. A los efectos de la presente Ordenanza, 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.

Art. 56. Los establecimientos de heladería cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:

56.1. 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 -18°C .

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

56.3. Los utensilios que se empleen para la venta, tales como cuchillos, cucharas, espátulas y similares, serán conservados en recipientes, resistentes a los ácidos, conteniendo una solución al 1.5% de ácido cítrico o tartárico, que se renovará diariamente y cuantas veces sea necesario.

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

56.5. Los helados que se expendan procederán de industrias autorizadas, a no ser que se elaboren en el propio establecimiento, para lo cual deberán contar con la autorización pertinente.

Art. 57. Los establecimientos de heladería con elaboración propia deberán disponer de una zona de elaboración, que cumplirá las siguientes condiciones:

57.1. Deberá estar convenientemente aislada de la zona de venta, así como cocinas, viviendas y comedores.

57.2. Se ubicará en lugares que no sean cerrados ni subterráneos, en cuyo caso dispondrán de ventilación forzada y climatización artificial que asegure una temperatura ambiente nunca superior a los 12°C .

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

Art. 58. En los establecimientos de heladería con elaboración propia se observarán las siguientes prácticas:

58.1. 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 su congelación a temperaturas inferiores a 6°C .

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

58.3. Una vez terminada la producción del día, y sin dilaciones indebidas, deberá procederse a la

limpieza y desinfección de instalaciones, maquinaria y utensilios utilizados.

Sección VIII : Panaderías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Art. 59. A efectos de esta Ordenanza, se denomina panadería a todo establecimiento destinado a la venta al por menor de pan, masa de pan y bollería ordinaria. Estos establecimientos también podrán vender leche y derivados lácteos envasados en origen cuando sus instalaciones reúnan los requisitos adecuados.

Art. 60. Se podrán vender productos de panadería y bollería en régimen de autoservicio siempre y cuando estén debidamente envasados.

Art. 61. Los establecimientos de panadería observarán, cuando menos, las normas siguientes:

61.1. Si hay obrador en el mismo establecimiento, deberá existir una separación entre éste y el local de venta, de forma que el público no pueda acceder al mismo.

61.2. Los locales destinados a la venta de pan, leche y derivados lácteos dispondrán de las instalaciones frigoríficas necesarias para la conservación en perfectas condiciones de consumo de la totalidad de los productos que lo precisen.

61.3. Todas las piezas de pan y panes especiales estarán situadas en anaqueles, estanterías o vitrinas, construidas con materiales adecuados no susceptibles de producir alteraciones o contaminación de los productos.

61.4. Todos los productos sin envasar estarán fuera del alcance del público, quedando prohibido el almacenamiento y exposición del pan, tanto sobre los mostradores como fuera de los lugares indicados para tal fin.

61.5. Los productos de bollería ordinaria se expondrán en vitrina, debiendo figurar delante de cada producto su denominación y el correspondiente precio unitario. Únicamente podrá manipular estos productos el propio vendedor, mediante pinzas o instrumentos similares.

61.6. Las ventas de pan sin envasar se efectuarán únicamente en locales o secciones independientes de panadería. Cuando la venta se realice en establecimientos de alimentación polivalentes, se dispondrá al efecto de un área de venta independizada de las de otros productos, estándose, por lo demás, a lo dispuesto en la presente Ordenanza y otras disposiciones vigentes.

61.7. La venta de panes y bollería sin envasar se efectuará por personal dedicado exclusivamente a ello, pudiendo únicamente simultanearla con la de los de repostería, pastelería, confitería, bollería y otros productos de alimentación envasados.

61.8. El envasado de estos productos, así como su acondicionamiento para el transporte, deberá realizarse en los lugares de producción.

Sección IX : Confitería, pastelería, bollería y-o repostería.

Art. 62. A efectos de esta Ordenanza, se denomina confitería, pastelería y-o repostería a todo establecimiento dedicado a la venta al por menor de productos cuyos ingredientes fundamentales son azúcar o azúcares comestibles, harinas, féculas, azúcares y grasas comestibles, junto a otra

serie de productos alimenticios o alimentarios autorizados como sustancias complementarias.

Los establecimientos de confitería, pastelería, bollería y/o repostería observarán las siguientes normas, además de las recogidas en el capítulo general:

1. Dispondrán de instalaciones frigoríficas para aquellos productos que requieran conservación por el frío, de capacidad acorde con su volumen de producción y venta. Será obligatorio, como mínimo, que los productos elaborados con cremas, natas y yemas se mantengan en vitrinas y/o escaparates refrigerados.
2. Si hay obrador en el mismo establecimiento deberá existir una separación entre éste y el local de venta, de forma que el público no pueda acceder al mismo.
3. Todos los productos sin envasar estarán fuera del alcance del público, situados en estanterías, vitrinas o vitrinas frigoríficas, en función de su naturaleza.
4. Únicamente podrá manipular estos productos el propio vendedor, mediante pinzas o instrumentos apropiados, que se mantendrán en las debidas condiciones higiénicas.
5. Para la venta de estos productos en establecimientos polivalentes se dispondrá de un área de venta independiente de la venta de otros productos de alimentación, con una separación mínima de un metro y expuestos para su venta al público en vitrinas o escaparates.

Sección X: Establecimientos de alimentación, comestibles, ultramarinos, autoservicios y supermercados: Requisitos, obligaciones y requisitos.

Art. 63. A efectos de esta Ordenanza, se entiende por:

- a) Establecimientos de alimentación, comestibles o ultramarinos: Los destinados a la venta al detalle de productos alimenticios, envasados o no, que se especifican en la presente Ordenanza.
- b) Autoservicios: Los establecimientos de venta al detalle de los productos alimenticios y otros que se especifiquen en esta Ordenanza donde el comprador toma por sí mismo aquellos que desea adquirir, en algunas o todas las secciones de que disponga el establecimiento, abonando su importe en las cajas situadas en la salida del local.
- c) Supermercados: Los establecimientos de venta al detalle de los productos alimenticios y otros que se especifiquen en esta Ordenanza y otros, en régimen parcial de autoservicio, y con una superficie mínima de la sala de ventas de 400 metros cuadrados.

Art. 64. La denominación de cada uno de estos establecimientos se ajustará a lo dispuesto en la presente presente sección, tanto en lo relativo a la modalidad como a los artículos puestos a la venta.

Art. 65. Los artículos de venta autorizados en los establecimientos comprendidos en esta sección serán:

65.1. Alimentación o ultramarinos:

- a) Charcutería: Embutidos curados y cocidos, fiambres, toda clase de jamones, quesos y

mantecas, patés y foie-gras, chorizos, salchichones, longanizas, morcillas y salchichas envasadas.

b) Huevos: Toda clase de huevos envasados.

c) Conservas: Comprenderá la venta de toda clase de alimentos de origen animal y vegetal sujetos a procedimientos de conservación, debidamente envasados y rotulados, así como de jaleas y membrillos.

d) Frutas y verduras: Toda clase de frutas, verduras y hortalizas, patatas y demás tubérculos y setas comestibles.

e) Legumbres y cereales: Legumbres secas, cocinadas, precocinadas, granos, cereales y sus harinas.

f) Comestibles: Comprenderá la venta de pastas para sopa, purés y frutos secos y tostados, vinos y licores embotellados, aguas, refrescos y bebidas de todas clases, café, azúcar, chocolate, cacao y sus derivados, galletas, bizcochos, dulces, barquillos, pastas, frutas en almíbar, miel, turrónes, toda clase de especias, encurtidos, pan envasado y otros.

g) Leche y derivados lácteos envasados. Será obligatoria la existencia de instalaciones frigoríficas suficientes para mantener el volumen total de venta a temperaturas que permitan su conservación en perfectas aptitudes para el consumo.

h) Artículos de limpieza: Todos aquellos de uso exclusivamente doméstico, y siempre que estén separados convenientemente de los alimentos.

65.2. Autoservicios y supermercados: Además de lo establecido en el artículo anterior, podrán vender los productos correspondientes a las secciones de:

a) Carnicería.

b) Pescadería.

c) Pollería.

d) Droguería.

e) Limpieza y otros.

f) Cualesquiera de las autorizadas para las diversas secciones reguladas en esta Ordenanza.

Art. 66. En los establecimientos de comestibles, ultramarinos, autoservicios y supermercados se observarán, cuando menos, las siguientes normas:

66.1. Los establecimientos de autoservicio y supermercados, a los que hace referencia el artículo anterior, tendrán aparte de las dependencias complementarias, una superficie mínima dedicada a la sala de venta, y que son las siguientes:

a) 100 metros cuadrados para los establecimientos denominados autoservicio.

b) 400 metros cuadrados para los establecimientos denominados supermercados. 66.2. Los establecimientos de ultramarinos, autoservicio y supermercado que por su naturaleza y dimensiones se compongan de diferentes secciones, estarán sometidos a lo que establece para cada una de ellas la presente Ordenanza, y, en todo caso, se encontrarán convenientemente

separadas unas de otras, tanto en la sala de venta como en los almacenes y cámaras frigoríficas.

66.3. El personal asignado a una sección determinada no podrá manipular productos de otra diferente cuando ambas actividades hayan sido declaradas incompatibles en la presente Ordenanza, especialmente en lo que se refiere a las secciones de carnicería, pescadería, charcutería, pollería y frutería, y, en todo caso, cuando a juicio de la inspección ello entrañe un riesgo sanitario.

66.4. La disposición y número de los elementos frigoríficos se ajustará a las necesidades de exposición y conservación adecuadas a los productos correspondientes.

66.5. En los establecimientos de autoservicio y supermercado las cajas de cobro estarán atendidas por personal dedicado exclusivamente a tal fin, y que, en todo caso, sólo podrán manipular alimentos debidamente envasados y protegidos.

Sección XI : Mercados minoristas, mercadillos o galerías de alimentación: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Art. 67. 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.

Art. 68. 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.

Art. 69. 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.

Art. 70. Dadas las características especiales de estos puestos, en ningún caso podrán simultanear en un mismo punto dos o más actividades incompatibles.

Art. 71. Los mercados minoristas, mercadillos o galerías de alimentación deberán cumplir, al menos, los siguientes requisitos:

71.1. Los puestos deberán tener una superficie mínima de 10 metros cuadrados y una longitud mínima de 2.40 metros lineales.

- 71.2. Los pasillos de circulación del público tendrán una anchura no inferior a 2,5 metros.
- 71.3. Las condiciones sanitarias de cada puesto de venta serán las generales de los establecimientos minoristas, con excepción de los servicios comunes.
- 71.4. Las paredes de los pasillos y pasos peatonales de la galería deberán estar alicatados o rematados con material impermeable.
- 71.5. 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.
- 71.6. 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%.
- 71.7. Los manipuladores deberán contar con servicios higiénicos y vestuarios para ambos sexos, perfectamente aislados de la galería mediante un vestíbulo distribuidor previo al acceso de los mismos.
- 71.8. El número de urinarios, inodoros y lavabos estará en relación con el número de puestos, según la normativa aplicable, y dispondrán en todo momento de papel higiénico, jabón líquido, toallas de un solo uso o dispositivos automáticos de secado.
- 71.9. La zona de aseos deberá contar con ventilación forzada que permita la eliminación de malos olores.
- 71.10. 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.
- 71.10.1. Esta zona se emplazará en el lugar mas próximo al de acceso del servicio de recogida de basuras, y será de uso comunal, teniendo acceso a ella todos los titulares de los puestos.
- 71.10.2. En ella se evitará la acumulación de gases y olores mediante ventilación forzada.
- 71.10.3. Para posibilitar y facilitar su limpieza, dispondrá de una toma de agua para manguera y un sumidero sifónico.
- 71.11. En lo concerniente al número, disposición, características y utilización de cámaras frigoríficas, se cumplirán las normas siguientes:
- 71.11.1. 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, requieran frío industrial.
- 71.11.2. Una vez establecido el número de puestos de cada clase que vayan a instalarse en el mercado, y dotado éste de 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 imposible de atender.
- 71.11.3. Las cámaras frigoríficas dispondrán de capacidad suficiente para garantizar en todo

momento la adecuada conservación de los productos en condiciones sanitarias.

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

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

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

71.11.7. 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.

71.11.8. En ningún caso depositarán los productos directamente sobre el suelo.

71.11.9. 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.

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

71.11.11. 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.

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

71.13. 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.

Sección XII : Comedores colectivos y bares: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Art. 72. A los efectos de la presente Ordenanza, se entiende por comedores colectivos aquellos establecimientos, públicos o privados, con finalidad mercantil o social, cuya actividad sea la de facilitar comidas para ser consumidas en los mismos, comprendiendo tanto los comedores dotados de cocina propia como los que carecen de la misma, tengan o no instalaciones al aire libre.

Tales establecimientos pueden tener entidad propia e independiente, o formar parte de empresas, centros, instituciones y organismos, constituyendo actividad accesoria de éstos.

Art. 73. Se incluyen en la anterior definición de comedores colectivos aquellos establecimientos sujetos a la competencia de la administración turística: restaurantes, cafeterías, cafés, bares, tabernas, cantinas y otros establecimientos similares que elaboren alimentos.

Art. 74. En los restaurantes, cafeterías, cafés, bares, tabernas y otros establecimientos similares

que elaboren alimentos, se cumplirán al menos, los siguientes requisitos:

74.1. Cocinas.

74.1.1. Deberán poseer pavimentos impermeables, incombustibles, de fácil limpieza y desinfección.

74.1.2. Las paredes estarán revestidas hasta el techo con alicatados de superficie lisa, de fácil lavado y desinfección, de colores claros, incluyendo pilares donde existan.

74.1.3. Las cubiertas y techos estarán contruidos de forma que se evite la condensación de vapores, y serán de fácil limpieza y desinfección.

74.1.4. Las mesas de manipulación de alimentos serán de superficies impermeables y fácilmente lavables. Las tablas de corte serán de material autorizado.

74.1.5. Los suelos, paredes, techos y superficies de trabajo se mantendrán en todo momento en perfecto estado de limpieza. Para ello se lavarán diariamente el piso y las superficies de trabajo con disoluciones de lejía o de otros desinfectantes, quedando prohibida la utilización del serrín y el barrido para la limpieza de los pisos.

74.1.6. Se mantendrá una especial vigilancia en la desinsectación y desratización, que se efectuarán cuantas veces sea necesario para evitar la presencia de artrópodos y roedores.

74.1.7. La iluminación será la suficiente y adecuada.

74.1.8. La ventilación, natural y-o forzada, será suficiente para las dimensiones del local.

74.1.9. Dispondrán de campanas extractoras que cubran la totalidad de los fuegos.

74.1.10. Contarán con dispositivos para el lavado de los operarios accionados de forma no manual, con toallas de un solo uso o secadores automáticos, y habrá en todo momento jabón o detergente y cepillo de uñas.

74.1.11. Los cubos de basura serán accionados a pedal y estarán provistos de un cierre hermético, utilizándose con bolsa de plástico en su interior.

74.2. Comedores:

74.2.1. Estarán situados en locales independientes del resto de las dependencias, de las que estarán separados, al menos, por una puerta que se mantendrá cerrada.

74.2.2. Como excepción, en las guarderías y centros de enseñanza que no tengan comedor podrá utilizarse un aula para tal fin, previa limpieza y ventilación de la misma.

74.2.3. Los servicios higiénicos, independientes para ambos sexos, no podrán dar directamente al comedor. Dispondrán de inodoro, lavabo con dispositivo de secado de manos por aire o toallas de un solo uso o similar, jabón y papel higiénico. Todo ello en perfectas condiciones de limpieza. Las paredes estarán alicatadas hasta el techo. Tendrán una ventilación y superficie adecuadas.

74.3. Almacenes.

74.3.1. Las paredes, techos y suelo serán de fácil limpieza y desinfección.

74.3.2. Tendrán capacidad suficiente y dispondrán de estanterías, de forma que no se coloquen alimentos directamente sobre el suelo.

74.3.3. Las condiciones de ventilación y humedad serán las adecuadas para los alimentos a almacenar. Las ventanas estarán provistas de tela mosquitera y las puertas permanecerán cerradas.

74.3.4. Se mantendrá una especial vigilancia en la desinsectación y desratización, que se efectuará cuantas veces sea necesario para evitar la presencia de artrópodos y roedores.

74.3.5. Las cámaras frigoríficas, de refrigeración o de congelación, serán de capacidad suficiente, con termómetro en lugar fácilmente visible desde el exterior y de potencia tal que permita mantener las temperaturas exigidas para los diversos alimentos almacenados.

74.4. Equipos y utensilios de trabajo: Reunirán las condiciones generales exigidas por las disposiciones vigentes.

Art. 75. En los comedores colectivos y bares se observarán, al menos, las siguientes normas:

75.1. Del personal: Deberá reunir las condiciones exigidas por la presente Ordenanza para los manipuladores de alimentos, con especial cuidado en el mantenimiento del aseo personal, ropa de color claro, cubrecabezas para el personal directamente relacionado con los alimentos y estar en posesión del carnet de manipulador.

75.2. De los establecimientos. Deberán contar con la oportuna licencia municipal. Además, aquellos que establece la legislación vigente estarán registrados en el servicio correspondiente de la Diputación General de Aragón y dispondrán de un libro de visitas para el control sanitario de los mismos.

75.3. Del mantenimiento:

75.3.1. El almacenamiento de los alimentos, donde quiera que sea, se hará de forma que no puedan contaminarse o transmitirse mutuamente olores o sabores extraños, estándose a lo dispuesto en materia de incompatibilidades en almacenamiento de productos.

75.3.2. Los alimentos no permanecerán a temperatura ambiente más tiempo del estrictamente necesario para su elaboración o manipulación, especialmente los que entrañen un mayor riesgo sanitario, tales como salsas, caldos, mahonesas y similares.

75.3.3. Las tablas de corte serán diferentes para su uso con carnes crudas, cocidas, pescados y verduras.

Art. 76. En los restaurantes, cafeterías, cafés, bares, tabernas, cantinas y otros establecimientos similares que elaboren comidas, queda terminantemente prohibido:

76.1. La presencia en cocinas y almacenes de personas ajenas a la actividad.

76.2. Exponer alimentos al público sin estar protegidos por vitrina, que deberá ser frigorífica en caso de productos de fácil alteración, como mahonesas y salsas.

76.3. Exponer mahonesas, salsas, cremas, natas y similares después de veinticuatro horas de su elaboración.

Capítulo II : Venta de productos alimenticios fuera de establecimientos comerciales permanentes:

Requisitos, obligaciones y prohibiciones generales.

Art. 77. A los efectos de esta Ordenanza, se entiende por:

a) Venta ambulante: La realizada fuera de un establecimiento comercial permanente, en solares o en la vía pública, en lugares y fechas variables.

b) Mercadillos y mercados ocasionales o periódicos: Recinto comercial no permanente, autorizado, donde se agrupan diversos puntos de venta.

c) Venta en puestos de enclave fijo de carácter permanente, situados en la vía pública o en solares, espacios libres y zonas verdes: Aquellos en los que la venta se realiza con las características de permanencia y localización citados en el enunciado.

Art. 78. La venta ambulante se ajustará a las siguientes condiciones:

78.1. Salvo autorización expresa en zonas, épocas y circunstancias determinadas al efecto, está prohibida la venta ambulante de productos alimenticios.

78.2. Siempre que además cumplan con los requisitos higiénico-sanitarios que oportunamente se establezcan, podrá autorizarse en los siguientes supuestos:

a) Fiestas tradicionales: Para productos típicos y únicamente durante la época correspondiente.

b) Zonas no urbanas del municipio: Para todos aquellos productos alimenticios cuya normativa no lo prohíba, en cualquier época del año, en vehículos-tienda debidamente acondicionados.

c) Concentraciones públicas: Refrescos, bocadillos y similares, en vehículos-bar debidamente acondicionados y siempre que las necesidades del avituallamiento así lo aconsejen.

Art. 79. La venta de productos alimenticios en mercadillos y mercados ocasionales o periódicos se ajustará a las siguientes condiciones:

79.1. Sólo se autorizará la venta de productos alimenticios en la zona urbana, en las fechas y lugares que la autoridad sanitaria municipal competente lo determine, y en los siguientes supuestos.

a) Productos agrícolas de temporada, debidamente protegidos de la contaminación y aislados del

suelo.

b) Productos típicos tradicionales en fiestas locales.

Art. 80. La venta de productos alimenticios en los puestos de enclave fijo de carácter permanente, situados en la vía pública, solares o en espacios libres y zonas verdes, se ajustará a las siguientes condiciones:

80.1. Se autorizarán de acuerdo con lo establecido en las Reglamentaciones Técnicas Sanitarias y otras normas generales y específicas de la presente Ordenanza.

80.2. Las condiciones generales que deberán reunir este tipo de puestos son:

a) Ser de materiales fácilmente lavables, tanto paredes como techo y suelo, manteniéndose en todo momento en perfecto estado de limpieza.

b) Disponer de suministro constante de agua potable en cantidad suficiente. Caso de que el suministro no pueda ser constante, contarán con un depósito de agua de material adecuado, que suministre agua suficiente y potable.

c) Disponer de los elementos de frío necesarios en el caso de manipular alimentos que lo requieran para su conservación.

80.3. Los productos que vendan estarán debidamente clasificados y separados entre sí, de forma que no se produzcan transmisiones de olores, sabores extraños o contaminación.

80.4. No se depositará ningún tipo de alimentos directamente sobre el suelo, y los expuestos al público estarán debidamente protegidos.

Sección I : Churrerías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones

Art. 81. A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por churrerías aquellos establecimientos permanentes situados en, o al lado de, la vía pública, así como en solares, y que se dedican a la elaboración de masas fritas en general, tales como churros, buñuelos y similares, así como a su venta, y a la de otros productos como patatas fritas, palomitas de maíz, ganchitos y similares.

Art. 82. Estos establecimientos deberán cumplir las siguientes condiciones:

82.1. Estarán localizados en lugares alejados de contaminación y suciedad.

82.2. La superficie de las dependencias será la suficiente para el fin a que se destinan, y contarán con separación de almacén de materias primas y de productos auxiliares, así como de zona de elaboración y venta.

82.3. Los materiales con que esté construida la instalación serán fácilmente lavables, y dispondrán de techo, estando en perfecto estado de limpieza.

82.4. Dispondrán de toma de agua potable de la red general de abastecimiento o de otro origen, en cuyo caso deberán disponer de aparato de cloración que asegure la potabilidad de la misma.

Asimismo, de eliminación de aguas residuales a la red de alcantarillado público.

82.5. Excepcionalmente se podrá autorizar la instalación de establecimientos de este tipo, cuando no haya posibilidad de abastecimiento de agua con los términos señalados, siempre y cuando se cuente con, al menos, un depósito cerrado de chapa galvanizada u otro material autorizado, con 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.

82.6. La exposición de productos al consumidor sólo podrá hacerse de forma que queden protegidos por una vitrina.

82.7. En la elaboración sólo se podrán utilizar materias primas autorizadas.

82.8. Aquellas masas fritas con rellenos, y en especial si llevan natas, cremas, derivados de huevo u otros productos perecederos y de fácil alteración, se deberán mantener desde su elaboración a temperaturas de refrigeración y deberá cumplirse lo dispuesto en la correspondiente Reglamentación Técnico Sanitaria de confitería, pastelería, bollería y repostería, u otras disposiciones que inciden sobre ellas.

82.9. Los envoltorios en que se sirvan estos productos se ajustarán a lo establecido en la presente Ordenanza, con carácter genérico.

Art. 83. En las churrerías queda terminantemente prohibido:

83.1. Refrear masas fritas, así como su venta al público en un plazo superior a veinticuatro horas desde su elaboración.

83.2. La utilización de grasas animales o vegetales, solas o sus mezclas, con los aceites vegetales autorizados.

83.3. El uso de papeles o impresos como envoltorio de los productos.

Sección II : Establecimientos de venta de helados en la vía pública: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Art. 84. 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 instalan en la vía pública y en los que se venden helados de diversos tipos.

Art. 85. Además de los requisitos específicos exigidos en esta Ordenanza para heladerías, deberán cumplir los siguientes:

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

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

85.3. La ventilación e iluminación serán las adecuadas. Esta última no modificará el color de los helados, y, de ser artificial, los puntos estarán tan alejados o cubiertos que, en caso de rotura, no

haya peligro de contaminación de los helados.

85.4. Disponer de agua corriente potable en cantidad suficiente para el lavado de locales y utensilios. Dispondrán de pila o fregadero para el lavado de manos y utensilios.

Sección III : Máquinas automáticas expendedoras de helados: Requisitos y normas de empleo.

Art. 86. A efectos de la presente Ordenanza, se entiende con este nombre aquellas máquinas que, partiendo de mezclas para congelar, elaboran helados que se venden directamente al consumidor de forma inmediata.

Art. 87. El empleo de dichas máquinas deberá ajustarse a las siguientes condiciones:

87.1. Contar con la autorización municipal, además del oportuno registro de la máquina en los servicios sanitarios correspondientes.

87.2. El producto sobrante de la venta del día deberá eliminarse, no siendo recuperable.

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

87.4. 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.

Sección IV : Comedores colectivos de temporada: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Art. 88. A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por comedores colectivos de temporada las instalaciones o establecimientos que sirven comidas y-o bebidas, cuyo funcionamiento se limita a determinadas épocas del año, situadas tanto en calles, plazas, vías públicas, como en playas, riberas o en parques y ferias, así como aquellos que se monten con motivo de acontecimientos o concentraciones públicas, incluso en vehículos automoviles.

Art. 89. Los comedores colectivos de temporada deberán cumplir las condiciones siguientes:

89.1. Se instalarán en lugares donde no pueda existir peligro para la seguridad, tranquilidad o higiene de los usuarios y empleados por su proximidad a grandes obras públicas, ferrocarriles, tramos peligrosos de vías urbanas, cauces de aguas residuales, vertederos o zonas de gran tráfico rodado, que den lugar a gran contaminación.

89.2. Su ubicación será tal que no cause molestias o peligro para el vecindario o usuarios del lugar. Será de cumplimiento el Reglamento de Actividades Molestas, Nocivas, Insalubres y Peligrosas, así como las Normas y Ordenanzas Municipales de Medio Ambiente.

89.3. Los locales destinados a tal fin deberán cumplir las condiciones siguientes:

89.3.1. Los locales destinados a comedores y a la manipulación de alimentos estarán convenientemente aislados y diferenciados de otros ajenos a sus cometidos específicos.

89.3.2. Dispondrán de locales de almacenamiento e instalaciones frigoríficas de capacidad suficiente para aquellos productos que requieran conservación por el frío.

89.3.3. Los materiales serán los adecuados para este tipo de establecimientos.

89.4. Las cocinas deberán reunir las siguientes condiciones:

89.4.1. El suelo será liso, impermeable, continuo y lavable.

89.4.2. Los pavimentos verticales tendrán superficies lisas, no absorbentes, de color claro y fácilmente lavables, sin deterioro.

89.4.3. Las cubiertas o techos estarán contruidos de forma que no se acumule polvo ni vapores de condensación. Serán de fácil limpieza y desinfección.

89.4.4. Las ventanas y demás huecos practicables estarán protegidos con telas mosquiteras, de forma que se evite la entrada de insectos.

89.4.5. Dispondrán de agua potable fría y caliente, que podrá provenir de la red de abastecimiento público o bien de pozo, fuente o manatial, en cuyo caso tendrá que ser autorizado su empleo previamente.

89.4.6. El agua se podrá almacenar en un depósito, pero siempre de forma que contenga, cuando menos, 0.2 mg/l o ppm de cloro libre residual, debiendo incorporar al mismo un clorador cuando el agua no proceda de la red pública directamente y siempre que sea necesario para alcanzar dicha concentración.

El volumen del depósito estará acorde con el gasto diario del establecimiento o vehículo, siendo de, al menos, 50 litros.

89.4.7. La evacuación de aguas residuales se efectuará a la red de alcantarillado público, o por otro medio autorizado.

89.4.8. Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos, que se acumularán en recipientes herméticos de fácil limpieza y desinfección, con tape de cierre hermético, y se evacuarán diariamente.

89.5. Los equipos y útiles de trabajo reunirán las condiciones generales exigidas para las disposiciones vigentes.

89.6. Las normas que deberán observarse para la higiene de los locales y utillaje serán las siguientes:

89.6.1. Todos los locales deben mantenerse en las debidas condiciones de limpieza y desinfectarse, desinsectarse y desratizarse siempre que sea necesario y cuando lo requiera la inspección sanitaria.

89.6.2. Todos los útiles de trabajo como mesas, recipientes, máquinas, cuchillos y similares deberán lavarse con lejía u otro desinfectante, después de cada jornada de trabajo y siempre que sea necesario.

89.6.3. Los utensilios que se utilicen en la preparación de alimentos, así como la vajilla y los cubiertos, se lavarán con agua caliente y jabón, y se aclararán debidamente de forma que no queden restos extraños.

89.7. El personal deberá cumplir las condiciones genéricas exigidas para los manipuladores de comedores colectivos.

89.8. Previamente a su funcionamiento deberán solicitar licencia municipal, presentando planos o croquis de las instalaciones, con memoria descriptiva, de forma que no será autorizada su instalación hasta que no haya sido informada favorablemente por los técnicos municipales competentes, sanitarios y otros.

89.9. Deberán estar en posesión del libro de visitas de comedores colectivos solicitados en los servicios municipales correspondientes.

Art. 90. Las prácticas permitidas y prohibidas en los comedores colectivos de temporada serán las siguientes:

90.1. Las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias exigidas en las disposiciones vigentes.

90.2. La exposición de alimentos se hará de forma que estén protegidos por una vitrina o sean inaccesibles al público. La vitrina será frigorífica en caso de productos de fácil alteración.

90.3. Ningún tipo de alimentos ni materia prima podrá estar en contacto con el suelo.

90.4. Las mahonesas, salsas, cremas y natas se mantendrán siempre en refrigeración, no pudiéndose sacar al consumo después de las veinticuatro horas de su elaboración.

Art. 91. El incumplimiento de alguna de las normas o requisitos exigidos por esta Ordenanzas, siempre en atención a su importancia sanitaria, podrá ser motivo suficiente de orden de suspensión de la actividad y hacerla provisionalmente el inspector del acta motivada.

Capítulo III : El comercio mayor: Requisitos, obligaciones y prohibiciones generales.

Art. 92. Se entiende por comercio mayor de alimentación todo establecimiento dedicado al almacenamiento, distribución y venta de productos alimenticios con destino al comercio minorista.

Art. 93. Los establecimientos de comercio mayor cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:

93.1. Deberán estar alejados de focos de contaminación y suciedad.

93.2. La superficie de estos comercios estará de acuerdo con la cantidad de productos a manipular (almacenamiento y venta), de forma que se evite una estiba incorrecta de los alimentos que pueda facilitar su deterioro o contaminación.

93.3. Las características de las paredes, pavimentos, ventilación e iluminación serán las exigidas genérica o específicamente para el comercio menor de alimentación. En el caso de que se manipulen productos cárnicos no envasados o productos de la pesca, las paredes estarán alicatadas hasta el techo, con materiales de color claro.

93.4. Dispondrán de toma de agua corriente potable en cantidad suficiente para limpieza y lavado de locales.

93.5. Dispondrán de servicio de aseo o sanitario, de similares características a las exigidas en el caso del comercio menor.

93.6. Habrá pilas o fregaderos para el lavado de manos y utensilios, accionados de forma no manual y en número suficiente según las dimensiones del local y número de manipuladores.

93.7. Todos los productos que se almacenan provendrán de centros autorizados. Caso de que la inspección encuentre productos que no se pueda acreditar su procedencia, o sea ilegal, se dictaminará la inmovilización y-o decomiso, en su caso.

93.8. Dispondrán de almacenamiento frigorífico y-o congelador para aquellos productos que lo requieran (en especial carnes frescas congeladas y pescados). Existirá un termómetro que indique la temperatura de almacenamiento en el mismo, fácilmente visible desde el exterior. También dispondrán de higrómetro en perfecto estado de funcionamiento.

93.9. Los productos alimenticios se dispondrán, tanto en frigoríficos como fuera de ellos, debidamente ordenados y separados y-o aislados convenientemente entre sí, de forma que no se transmitan olores, sabores extraños o contaminación.

93.10. Los productos alimenticios, aunque sean envasados, no se colocarán nunca directamente sobre el suelo. La estiba se hará sobre estantes, vitrinas o plataformas.

93.11. Dispondrán de una zona lo suficientemente aislada e independizada del resto de las dependencias para almacenar momentáneamente los residuos y productos alterados, los cuales se evacuarán diariamente. Todo producto que entre a estas dependencias, aunque sea por error, no podrá salir a la venta para el consumo humano.

93.12. En el caso de estar estos establecimientos en recintos comerciales colectivos podrán disponer de servicios comunes. Existirá una separación física por tabique entre unos y otros.

Art. 94. Los establecimientos de comercio mayor observarán las siguientes normas higiénicas:

94.1. Todas las dependencias se mantendrán en perfecto estado de limpieza, para lo cual se lavarán con agua y lejía, u otro desinfectante, quedando prohibido el barrido en seco y la utilización de serrín.

94.2. La desinsectación y desratización de los establecimientos se efectuará cuantas veces sea necesario para evitar la presencia de artrópodos y roedores, y siempre que la inspección sanitaria lo requiera.

94.3. Cuando se almacenen y-o comercialicen productos sin envasar, será obligatorio instalar dispositivos antiinsectos que los eliminen sin el empleo de productos químicos, o cualquier otro

sistema eficaz autorizado que no entrañe riesgos sanitarios.

94.4. Las basuras estarán en recipientes estancos, con tape ajustado adecuado, que permanecerán cerrados y estarán en lugares aislados de los alimentos. Se retirarán con la frecuencia necesaria para evitar olores y contaminación, y se lavarán con productos desinfectantes al menos diariamente, de forma que no queden residuos adheridos que puedan ser foco de contaminación.

Art. 95. Queda expresamente prohibido en los establecimientos de comercio mayor:

95.1. La presencia, en ningún momento, de perros, gatos y ningún otro animal.

En el caso de contar con algún perro de vigilancia, éste no podrá entrar bajo ningún concepto en las zonas donde se almacenen, manipulen o expendan alimentos.

95.2. La presencia injustificada de personas ajenas a la actividad en las zonas de almacenamiento o manipulación de los alimentos. En las demás casos deberán hacerlo acompañados por personal del establecimiento y observando las debidas garantías sanitarias. La observancia de esta norma será de responsabilidad exclusiva de la empresa.

Capítulo IV: Industrias de productos alimenticios: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Art. 96. Se entiende por industrias de productos alimenticios aquellos establecimientos dedicados a la fabricación, elaboración o transformación de los mismos con destino al consumo humano, se dediquen o no a la comercialización y venta de los mismos en sus dependencias.

Art. 97. Las industrias de productos alimenticios cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:

97.1. Estarán localizadas en lugares lejanos de focos de contaminación o zonas sucias.

97.2. Los pavimentos serán impermeables, anideslizantes, resistentes, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección, con suficiente inclinación hacia las zonas de desagüe, las cuales estarán provistas de dispositivos eficaces para impedir el retroceso de olores y el acceso de roedores.

97.3. Las paredes y pilares estarán recubiertas de material impermeable hasta una altura mínima de 3 metros, y será de fácil limpieza y desinfección, de superficie lisa y de color claro.

97.4. Los techos se construirán de forma que impidan la acumulación de suciedad en los mismos, así como la condensación de vapores.

97.5. Todas las aberturas al exterior estarán protegidas por dispositivos eficaces para evitar la entrada de animales e insectos.

97.6. Contarán con servicios de aseo y sanitarios con ventilación directa o forzada, dotados de puerta con dispositivo de cierre mecánico, con separación completa de los locales donde se manipulen alimentos mediante un vestíbulo intermedio, y el número y distribución de los mismos será el determinado por la normativa vigente.

97.7. La ventilación, sea natural o forzada, será la suficiente, según las dimensiones del local y la actividad que se desarrolle, a efectos de permitir una adecuada renovación de aire y evitar

acumulación de vapores y malos olores.

97.8. La iluminación deberá ser la adecuada, de forma que, al menos en las zonas de inspección y-o venta al público, no se desvirtúe la coloración de los productos.

Los dispositivos de iluminación deberán estar protegidos de forma que, en caso de rotura, no puedan contaminar los alimentos.

97.9. Dispondrán de agua potable en cantidad suficiente para la actividad que desarrollen, que deberá ser caliente cuando se trabaje con grasas u otras sustancias que requieran un tratamiento mas enérgico.

97.10. Próximos a los puestos de trabajo existirán lavamanos, accionados de forma no manual, dotados de toallas de un sólo uso o dispositivo de secado automático, jabón o detergente y cepillo de uñas. Habrá, al menos, uno por cada ocho operarios.

97.11. En las proximidades de los puestos de trabajo deberán instalarse dispositivos para limpieza de cuchillos y otros útiles de trabajo, dotados de agua caliente y-o vapor en caso necesario.

97.12. La maquinaria y utillaje serán de material autorizado de fácil limpieza y desinfección, y se mantendrá en todo momento en perfecto estado higiénico.

97.13. En toda industria donde se manipulen alimentos no se permitirá la utilización de madera en útiles de trabajo, mesas, mostradores y similares, salvo aquellos casos que lo autoricen las correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias u otras disposiciones.

97.14. Los residuos, desperdicios y decomisos se evacuarán higiénicamente y con la mayor rapidez posible de los lugares de trabajo. Los recipientes destinados a ello serán de material que permita una fácil y enérgica limpieza y desinfección.

Hasta su destrucción o evacuación a otros centros se mantendrán en recipientes estancos y en local separado del resto de la industria, que deberá estar refrigerado si van a permanecer más de veinticuatro horas en el mismo.

97.15. La desinsectación y desratización de los establecimientos se efectuará cuantas veces sea necesario para evitar la presencia de artrópodos y roedores, y siempre que la inspección sanitaria lo requiera.

97.16. Todo producto alimenticio que entre en las dependencias de almacenamiento de desperdicios y decomisos, aunque sea por error, no podrá salir a la venta para el consumo humano.

97.17. El almacenamiento de los combustibles deberá estar perfectamente aislado de la zona de elaboración y almacenamiento de las materias o productos elaborados.

Art. 98. En las industrias de productos alimenticios queda expresamente prohibido:

98.1. La presencia injustificada de personas ajenas a la actividad en las zonas de almacenamiento o manipulación de los alimentos. En los demás casos, deberán hacerlo

acompañados por personal del establecimiento y observando las debidas garantías sanitarias. La observancia de esta norma será de responsabilidad exclusiva de la empresa.

98.2. La presencia, en ningún momento, de perros, gatos o ningún otro animal.

En el caso de contar con algún perro para vigilancia, éste no podrá entrar bajo ningún concepto en las zonas donde se almacenen, manipulen o expendan alimentos.

Capítulo V : Eliminación de residuos y subproductos.

Art. 99. Los establecimientos e industrias alimentarias que necesiten desprenderse de residuos o productos decomisados lo efectuarán obligatoriamente a través del servicio municipal correspondiente.

Art. 100. En el supuesto de que estos productos sean aprovechables industrialmente, podrán ser evacuados a las industrias transformadoras correspondientes, por los medios de transporte autorizados para ello y con el cumplimiento de las debidas condiciones higiénicas.

TÍTULO III: DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I : Condiciones generales del transporte de alimentos.

Art. 101. A efectos de esta Ordenanza, se entiende por transporte de alimentos las operaciones que comprenden el traslado de los mismos, así como los medios necesarios para conseguirlo.

Art. 102. El transporte de alimentos deberá cumplir las siguientes condiciones generales:

102.1. Reunir las condiciones adecuadas a cada clase de producto.

102.2. Los vehículos empleados tendrán las superficies interiores impermeables, lisas y de fácil limpieza y desinfección, con cierres adecuados y con uniones redondeadas en todos sus ángulos y con aislamiento entre la cabina de conductor y la zona de carga.

102.3. Los elementos como bandejas, bateas y otros que puedan entrar en contacto con los productos transportados serán de materiales resistentes a la corrosión, incapaces de alterar sus caracteres organolépticos o de comunicarles propiedades nocivas.

102.4 En aquellos productos en que sea necesario, y en cuya Reglamentación Técnica Sanitaria se especifique, se utilizarán vehículos isotermos o frigoríficos, según el tipo de producto, teniendo en cuenta la distancia a recorrer.

102.5. Todo vehículo, remolque o contenedor, empleado en el transporte será sometido antes de su empleo a un minucioso proceso de limpieza y desinfección, así como desodorización en caso necesario.

102.6. Durante el transporte todo el personal relacionado directamente con los alimentos cumplirá las condiciones establecidas para los manipuladores, según lo estipulado en la normativa

siguiente.

102.7. El transporte de cualquier tipo de alimentos deberá ampararse, en todas sus fases, en la correspondiente documentación comercial, sanitaria, o ambas en su caso.

102.8. No se permite transportar en el mismo vehículo o contenedor sustancias o productos de distinta naturaleza que puedan contaminarse entre sí, incluso carnes de diversas especies cuando no vayan suficientemente separadas entre ellas.

CAPÍTULO II : Condiciones específicas para el transporte de alimentos.

Sección I : Transporte de carnes y despojos.

Art. 103. Para el transporte de carnes y despojos deberán utilizarse vehículos, remolques o contenedores, isotermos, refrigerados o frigoríficos.

Art. 104. Durante el transporte de las carnes frescas y congeladas las temperaturas en el interior de las piezas no sobrepasarán los 7° y -14°C de temperatura, respectivamente así como de 4° y -14°C cuando se trate de despojos frescos y congelados.

Art. 105. La rotulación de vehículos dedicados al transporte de dichos productos cumplirá lo establecido en las Reglamentaciones Técnico Sanitarias correspondientes.

Art. 106. Cuando el transporte tenga por objeto la distribución de productos cárnicos al comercio minorista del propio término municipal, irá acompañado por los albaranes comerciales debidamente cumplimentados. En el caso de reparto procedente de industrias de término municipal distinto, se amparará bajo una única guía sanitaria el conjunto de la mercancía transportada, siempre que la misma vaya completada con los albaranes correspondientes debidamente cumplimentados.

Art. 107. Los productos de despiece deberán transportarse en envases estancos, bandejas u otros recipientes higiénicos.

Sección II : Transporte de carnes de despojo.

Art. 108. Durante su transporte, la temperatura en el centro de las piezas no sobrepasará los 7°C, si son refrigeradas, ni los -15°C si son congelados.

Art. 109. En el transporte de estos productos, el marchamo sanitario tendrá la consideración de documento sanitario.

Art. 110. No se permite transportar piezas de conejo conjuntamente con carnes de otra especie cuando no vayan aisladas en recipiente cerrado.

Sección III : Transporte de carnes de ave

Art. 111. Durante el transporte, la temperatura en el centro de las piezas no sobrepasará los 7°C si son refrigeradas ni los -15°C si son congeladas, permitiéndose una tolerancia de 2 y 4°C, respectivamente. El despiece deberá mantenerse a una temperatura de 4°C y -14°C, según sea

refrigerado o congelado.

Art. 112. En el transporte de estos productos el marchamo sanitario tendrá la consideración de documento sanitario.

Art. 113. No se permite transportar piezas de aves conjuntamente con carnes de otra especie cuando no vayan aisladas en recipientes cerrados.

Sección IV : Transporte de caza.

Art. 114. Durante el transporte de las piezas de caza al establecimiento las canales se colgarán sobre bastidores. No se apilarán unas encima de otras y se mantendrán a temperatura no superior a 7°C.

Art. 115. Las canales, medias canales o cuartos que no estén congelados y envasados adecuadamente se transportarán colgados o se colocarán de forma adecuada sobre otro tipo de soportes.

Art. 116. Para el transporte de despojos comestibles no envasados se utilizarán recipientes cerrados. Se transportarán en refrigeración, a no ser que el tránsito dure menos de dos horas, en cuyo caso se hará en contenedor isoterma.

Art. 117. El medio de transporte utilizado para la carne de caza no se empleará en ningún caso para el traslado de animales vivos, y se limpiará y desinfectará antes de la carga.

Sección V : Transporte de huevos.

Art. 118. Todos los huevos que se envíen desde los puntos de producción a los centros de clasificación y envasado habrán de ser transportados en cajas y bandejas nuevas, las cuales podrán volver a ser utilizadas después de las operaciones de clasificación, y por una sola vez, para su transporte hasta el mercado minorista. No obstante, podrán utilizarse a tal fin embalajes que por su naturaleza sean recuperables y que, en todo caso, habrán de ser lavados y desinfectados en el correspondiente centro de clasificación.

Art. 119. En el transporte de huevos se utilizarán vehículos cerrados, de tal naturaleza que aseguren la protección de embalajes y de su contenido frente a golpes, la luz y las variaciones de temperatura.

Art. 120. Los huevos refrigerados y conservados para consumo directo se mantendrán a temperaturas comprendidas entre 0 y 2°C.

Art. 121. En el transporte al comercio minorista los embalajes irán debidamente etiquetados y rotulados.

Sección VI : Transporte de productos de la pesca.

Art. 122. Durante el transporte de estos productos, la temperatura en el centro de las piezas se mantendrá entre 0 y 7°C, por lo que se realizará en vehículos acondicionados al efecto, isotermos o refrigerados.

Art. 123. Si el producto es congelado, su temperatura deberá mantenerse sin fluctuaciones y sin que supere en más de 3°C las temperaturas exigidas por cada producto, por lo que el transporte se realizará en vehículos frigoríficos.

Sección VII : Transporte de frutas y verduras.

Art. 124. El transporte de estos productos se realizará en vehículos cerrados, e irán colocados en envases higiénicos, nuevos o recuperables, que se puedan limpiar y desinfectar después de cada utilización, evitando en todo momento su contacto con suelo, paredes o techo.

Sección VIII : Transporte de pan.

Art. 125. En el transporte de pan sin envasar sólo se podrán usar vehículos cerrados de fácil limpieza, y no tendrán ninguna parte formada por telas o lonas.

Art. 126. Estos vehículos podrán simultanear el transporte de pan y panes especiales sin envasar con los de bollería y similares, y no podrán transportar otros productos distintos de alimentos envasados en ningún momento.

Sección IX : Transporte de productos de confitería, pastelería, bollería y-o repostería.

Art. 127. Para el transporte de estos productos se dispondrá de un vehículo adecuado y dedicado exclusivamente a ellos, y se realizará siempre en recipientes de fácil limpieza.

Los productos elaborados con cremas, natas y yemas se mantendrán durante su transporte a temperaturas comprendidas entre 0° y 6°C.

TÍTULO IV : ROTULACIÓN, ETIQUETADO Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS.

Art. 128. El rotulado, etiquetado y la publicidad de los productos alimenticios cumplirán los siguientes requisitos:

128.1. No dejará lugar a dudas respecto a la verdadera naturaleza de los mismos, ni a su composición, calidad, cantidad, origen o procedencia, tratamiento general a que han sido sometidos y otras propiedades esenciales de aquellos.

128.2. No podrá contener indicaciones que atribuyan a los productos alimenticios una acción terapéutica, preventiva o curativa, excepto preparados para regímenes dietéticos y los indicados en la Reglamentación de Aguas de Bebidas Envasadas, a no ser que esté específicamente reconocido por su respectiva reglamentación.

128.3. No inducirá a error o engaño por medio de inscripciones, signos o dibujos que originen:

a) Atribución de efectos o propiedades que no posea el producto alimenticio.

b) Sugerencia de que el producto alimentario posee características particulares cuando todos los

productos similares las poseen.

c) Sugerencias que supongan confusión con otro producto alimenticio.

128.4. Con independencia de las especificaciones indicadas en las correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias y normas de calidad, la información obligatoria que debe figurar en los productos envasados será la siguiente:

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes.
- Cantidad neta.
- Marcado de fechas.
- Instrucciones para la conservación.
- Modo de empleo.
- Identificación de la empresa.
- Identificación del lote de fabricación.
- País de origen para los productos importados.

128.4.1. No es obligatorio el marcado de fechas en los siguientes productos:

- Panes y productos de bollería que se consumen en el mismo día de su fabricación.
- Frutas, hortalizas frescas y patatas, excepto las mondadas, cotadas y similares.
- Vinos.
- Otras bebidas alcohólicas cuyo contenido en volumen de alcohol sea igual o superior al 10%.
- Vinagres.
- Sal.
- Azúcares en estado sólido.
- Caramelos, chicles y similares.
- Quesos, excepto los fresco y fundidos.

128.4.2. La indicación de la cantidad neta no será obligatoria cuando ésta sea inferior a 5 gramos o 5 ml.

Art. 129. Se prohíbe cualquier impresión o grabado en la cara interna del envase que esté en contacto con los productos alimentarios.

TÍTULO V : DEL PERSONAL RELACIONADO CON LOS ALIMENTOS.

Art. 130. A efectos de la presente Ordenanza, tendrán la consideración de manipuladores de alimentos todas aquellas personas que por su actividad laboral entren en contacto directo con los mismos como consecuencia de los siguientes supuestos:

130.1. Distribución y venta de los productos frescos sin envasar.

130.2. Elaboración, manipulación y/o envasado de alimentos o productos alimenticios en los que estas operaciones se realicen de forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador .

130.3. Preparación culinaria y actividades conexas de alimentos para consumo directo sin envasar, tanto en hostelería y restauración como en cocinas y comedores colectivos.

Art. 131. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir los siguiente:

131.1. Poseer carnet de manipulador o documento acreditativo de tener en trámite su expedición.

131.2. Mantener en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizar ropa de uso exclusivo para el trabajo, cubrecabezas o redecilla, en su caso, y calzado adecuado a su función. Todo ello en perfecto estado de limpieza.

131.3. Lavarse las manos con agua y jabón, o detergente adecuado, tantas veces lo requieran las condiciones de trabajo, siempre que se simultaneen dos actividades y siempre antes de incorporarse al puesto y después de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

131.4. El manipulador aquejado de enfermedad transmisible o que sea portador de gérmenes patógenos deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica.

Si existe lesión cutánea susceptible de contaminar directa o indirectamente los alimentos, al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y, en su caso, una protección con vendaje impermeable.

Art. 132. Queda expresamente prohibido:

132.1. Realizar durante la manipulación las siguientes prácticas:

- Fumar y masticar goma.
- Comer en el puesto de trabajo.
- Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.
- Estornudar o toser sobre los alimentos.
- Cualquier otra actividad que pueda ser causa de la contaminación de los alimentos.

132.2. La presencia injustificada de personas ajenas a la empresa en las zonas de almacenamiento y elaboración de los alimentos.

En los demás supuestos, deberán hacerlo acompañados de personal del establecimiento y siempre observando las debidas garantías sanitarias.

El incumplimiento de esta norma será responsabilidad exclusiva de la empresa.

TÍTULO VI : APERTURAS, INSPECCIÓN INFRACCIONES Y SANCIONES.

CAPÍTULO I : Aperturas.

Art. 133. Sin perjuicio de lo establecido en las ordenanzas fiscales, todo establecimiento que se vaya a dedicar a elaborar, transformar, distribuir o expender alimentos, sea en puesto fijo, de temporada o de forma ambulante, deberá solicitar la correspondiente licencia municipal de

apertura y estar en posesión de la misma para ejercer la actividad.

El permiso de referencia será expendido por el órgano corporativo competente, previos los informes del Instituto Municipal de Salud Pública en cuanto a las condiciones sanitarias del local donde se pretende establecer el comercio.

Art. 134. En caso de ejercer simultáneamente más de una actividad de las recogidas en la clasificación que figura en el título II de la presente Ordenanza, deberá contar con las licencias municipales correspondientes a cada una de ellas.

Art. 135. El Ayuntamiento podrá instar al interesado a la realización de las modificaciones o reformas del establecimiento que, en base al informe técnico sanitario municipal, se estimen oportunas para su adecuación a la normativa vigente, no permitiéndose su actividad en tanto aquéllas no se hayan efectuado.

Art. 136. Para cualquier modificación o reforma posterior del establecimiento deberá contarse con la oportuna autorización municipal, previo informe del Instituto Municipal de Salud Pública.

CAPÍTULO II : De la inspección

Sección I : De los inspectores.

Art. 137. Las funciones de inspección comprendidas en el ámbito de esta Ordenanza quedan encomendadas a los veterinarios, médicos, farmacéuticos o químicos municipales competentes.

Solo en lo que se refiere al control de precios, pesas y medidas, rotulación , etiquetado y publicidad, venta de alimentos fuera de establecimientos permanentes, exposición de alimentos en vía pública y transportes, podrán intervenir además los cuerpos municipales que oportunamente se determinen.

En cualquier caso, será el Instituto Municipal de Salud Pública el que asuma y a quien corresponda la totalidad de la responsabilidad técnica en todas las actuaciones que se realicen, de oficio o a instancia de parte, sobre materias comprendidas en esta Ordenanza, sin perjuicio de la coordinación que sea necesaria a nivel de jefaturas entre el Instituto Municipal de Salud Pública y otros servicios municipales.

Art. 138. Los inspectores municipales, cuando intervengan en el ejercicio de sus funciones informativas, investigadoras o inspectoras, y dentro del ámbito de su competencia, tendrán el carácter de agentes de la autoridad.

Art. 139. Incurrirán en responsabilidad penal quienes cometan desacatos, atentados o resistencia contra sus personas en acto de servicio.

Art. 140. Los inspectores, en el ejercicio de sus funciones, deberán acreditar documentación de su condición de tales.

Art. 141. Los inspectores podrán acceder directamente a la documentación industrial, mercantil y contable de las empresas que inspeccionen cuando lo consideren necesario a lo largo de sus actuaciones investigadoras o inspectoras, que, en todo caso, tendrán carácter confidencial

Art. 142. La inspección deberá privar a sus actos de todo carácter vejatorio o abusivo, evitando en lo posible interferencias en la actividad del establecimiento y actuando con la mayor discreción.

Sección II : De las obligaciones de los interesados.

Art. 143. Las personas físicas o jurídicas, asociaciones o entidades, estarán obligadas, a requerimiento de los organismos competentes o inspectores, a:

143.1. Suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos o servicios, permitiendo la actividad inspectora.

143.2. Exhibir la documentación que sirva de justificación de las transacciones efectuadas y de los precios y márgenes comerciales aplicados.

143.3. Facilitar las copias pertinentes de la documentación relacionada con el aspecto concreto de la inspección.

143.4. Permitir que se practique la toma de muestras.

143.5. Poner los medios para que se realicen sin problemas las visitas de inspección y dar toda clase de facilidades para ellas.

143.6. Permitir el decomiso, en el caso de que se haya decidido por la autoridad competente, e igualmente permitir la desnaturalización o destrucción de la mercancía.

Sección III : De la actividad inspectora.

Art. 144. Cuando los inspectores en el ejercicio de su actividad, de oficio o a instancia de parte, estimen que algún hecho constituya infracción a la normativa de este Reglamento, procederán a levantar acta correspondiente, con arreglo al modelo oficial, en la que se harán constar los datos referentes a la identidad del presunto infractor, domicilio y clase de establecimiento, reseña del hecho presuntamente sancionable, las alegaciones que desee formular el interesado y aquellas circunstancias que el inspector estime pertinentes.

144.1. El acta y sus copias serán fechadas y firmadas por el inspector en presencia del infractor, que deberá también firmarlas.

144.2. Si se negara a firmar el acta, el inspector lo hará constar así y recabará la firma de testigos, si ello fuera posible.

144.3. Un ejemplar del acta será facilitado al interesado y el otro será entregado en la oficina administrativa encargada de su ulterior tramitación.

Art. 145. Una vez iniciado, en su caso, el oportuno expediente, se estará, en cuanto al procedimiento, a lo establecido en el título VI, capítulo II, artículos 133 a 177, ambos inclusive de la Ley de Procedimiento Administrativo.

Art. 146. Los hechos que figuren recogidos en las actas de inspección se presumirán ciertos,

salvo que del conjunto de las pruebas que se practique resulte concluyente lo contrario.

Art. 147. Las sanciones impuestas de conformidad con lo previsto en esta Ordenanza serán de inmediata ejecución, con arreglo a lo establecido en la legislación del régimen local y demás disposiciones que sean de aplicación.

Art. 148. La autoridad a quien compete el recurso interpuesto podrá suspender la ejecución del acto impugnado cuando dicha ejecución pudiera causar perjuicios de imposible o difícil reparación.

Sección IV : De la toma de muestras

Art. 149. La toma de muestras se realizará mediante acta formalizada, al menos por triplicado, ante el titular de la empresa o establecimiento sujeto a inspección, o ante su representante legal o persona responsable, y en defecto de los mismos, ante cualquier dependiente.

Art. 150. Cuando las personas anteriormente citadas se negasen a intervenir en el acta, ésta será autorizada con la firma de un testigo, si fuese posible, sin perjuicio de exigir responsabilidades contraídas por la negativa.

Art. 151. En el acta se transcribirán íntegramente cuantos datos y circunstancias sean necesarios para la identificación de las muestras.

Art. 152. Cada muestra constará de tres ejemplares homogéneos, que serán acondicionados, precintados, lacrados y etiquetados de forma que, junto con las firmas de los intervinientes estampadas sobre cada ejemplar, se garantice la identidad de las muestras con su contenido durante el tiempo de conservación de las mismas. En cuanto al depósito de los ejemplares, se hará de la siguiente forma:

152.1. Si la empresa o titular del establecimiento donde se levante el acta fueren fabricantes, envasadores o marquistas, de las muestras recogidas y acondicionadas en la forma antes dicha uno de los ejemplares quedará en su poder, bajo depósito, en unión de una copia del acta, con la obligación de conservarla en perfecto estado para su posterior utilización en prueba contradictoria, si fuese necesario. Por ello, la desaparición, destrucción o deterioro de dicho ejemplar de la muestra se presumirá maliciosa, salvo prueba en contrario. Los otros dos ejemplares de la muestra quedarán en poder de la inspección, remitiéndose uno al laboratorio municipal para realizar el análisis inicial.

152.2. Por el contrario, si el dueño del establecimiento o empresa inspeccionada actuase como mero distribuidor del producto investigado, quedará en su poder una copia del acta, pero los tres ejemplares de la muestra serán retirados por la inspección, en cuyo caso uno de los ejemplares se pondrá a disposición del fabricante, envasador o marquista interesado, o persona debidamente autorizada que le represente, para que la retire si desea practicar la prueba contradictoria, remitiéndose otro ejemplar al laboratorio municipal para realizar el análisis inicial.

152.3. Las cantidades que habrán de ser retiradas de cada ejemplar de la muestra serán suficientes en función de las determinaciones analíticas que se pretendan realizar, y, en todo caso, se ajustarán a las normas reglamentarias que se establezcan, y en su defecto, a las instrucciones por los órganos competentes.

Sección V : Del análisis

Art. 153. Las pruebas periciales analíticas se realizarán en laboratorios oficiales, o en los privados acreditados por la Administración para estos fines, empleando para el análisis los métodos que, en su caso, se encuentren oficialmente aprobados, y en su defecto, los recomendados nacional o internacionalmente.

Art. 154. El Instituto Municipal de Salud Pública realizará el análisis inicial y emitirá a la mayor brevedad posible los resultados analíticos correspondientes, y en caso de que se le solicite, un informe técnico pronunciándose de manera clara y precisa sobre la calificación que le merezca la muestra analizada.

Art. 155. Cuando del resultado del análisis inicial se deduzcan infracciones a las disposiciones vigentes, se incoará expediente sancionador de acuerdo con el procedimiento contenido en la presente disposición. En este caso, y en el supuesto de que el expedientado no acepte dichos resultados, sin perjuicio de acreditar lo que convenga a su derecho por cualquier medio de prueba, podrá solicitar del instructor del expediente la realización del análisis contradictorio, de acuerdo con una de las dos posibilidades siguientes:

a) Designación en el plazo de cinco días hábiles, contados a partir de la notificación del pliego de cargos, de un perito de parte para su realización en el Instituto Municipal de Salud Pública, siguiendo las mismas técnicas empleadas por éste y en presencia del técnico que certificó dicho análisis o persona designada por el mismo. A tal fin, el instructor del expediente, o el propio laboratorio municipal, comunicará al interesado fecha y hora.

b) Justificar ante el instructor en el plazo de ocho días hábiles, a partir de la notificación del pliego de cargos, que el ejemplar de la muestra correspondiente ha sido presentado en un laboratorio oficial, o privado autorizado, para que se realice el análisis contradictorio por el técnico que designe dicho laboratorio, utilizando las mismas técnicas empleadas en el análisis inicial.

Art. 156. El resultado analítico y, en su caso, el informe técnico complementario deberán ser remitidos al instructor del expediente en el plazo máximo de un mes, a partir de la notificación del pliego de cargos, entendiéndose que transcurrido dicho plazo sin haberse practicado el análisis, y habiéndose comunicado al instructor, el expediente decae en su derecho.

Art. 157. La renuncia, expresa o tácita, a efectuar el análisis contradictorio o la no aportación de la muestra obrante en poder del interesado supone la aceptación de los resultados a los que se hubiese llegado en la práctica del primer análisis.

Art. 158. Si existiera desacuerdo entre los dictámenes de los análisis inicial y contradictorio, se designará por el órgano competente municipal otro laboratorio oficial, u oficialmente acreditado, que, teniendo a la vista los antecedentes de los anteriores análisis y utilizando la tercera muestra, realizará con carácter urgente un tercer análisis que será dirimente y definitivo.

Art. 159. Los gastos que se deriven de la realización del análisis contradictorio serán de cuenta de quien los promueva. Los originados por la realización de los análisis inicial y dirimente serán a cargo de la empresa encausada, salvo que los resultados del dirimente rectifiquen los del análisis inicial, en cuyo caso ambos serán sufragados por la Administración. El impago del importe de los análisis inicial y dirimente, cuando sean de cargo del expedientado, dará lugar a que se libre la

oportuna certificación del apremio para su cobro, con arreglo al Estatuto General de Recaudación.

Art. 160. En el supuesto de productos alimenticios de difícil conservación en su estado inicial, o de productos perecederos en general, la prueba pericial analítica podrá practicarse según una de las dos modalidades siguientes:

a) La prueba analítica inicial se practicará de oficio en el Instituto Municipal de Salud Pública, notificándose al interesado cuando del resultado de dichos análisis se deduzcan infracciones a las disposiciones vigentes para que, si lo desea, concurra al análisis contradictorio en el plazo que se señale, asistido de perito de parte.

b) En los casos en que sea necesaria una actuación urgente, o en los que por razones técnicas fuese conveniente la prueba pericial analítica, se practicará de oficio en el Instituto Municipal de Salud Pública, previa notificación al interesado para que concurra asistido de perito de parte en el plazo que se señale, a fin de realizarse en un sólo acto el análisis inicial y el contradictorio sobre las muestras aportadas por la Administración y el interesado.

Art. 161. Cuando las situaciones de peligro para la salud pública, o la importancia económica de la mercancía cautelarmente inmovilizada, así lo aconsejen, podrá adoptarse igual providencia, convocando a un mismo acto, y en el Instituto Municipal de Salud Pública, a tres peritos, dos de ellos nombrados por la Administración y uno en representación del interesado, que practicarán los análisis iniciales, contradictorio y, en su caso, el dirimente, sin solución de continuidad.

Art. 162. También podrán realizarse análisis o pruebas en el mismo lugar de la inspección cuando la naturaleza del producto así lo aconseje, si bien, en tal supuesto, habrán de practicarse por personal debidamente titulado y autorizado por órgano competente, y ofreciéndose en el mismo acto la posibilidad de prueba contradictoria, conforme a cualquiera de las alternativas previstas en el artículo 160 de esta sección.

Art. 163. Cuando la inspección investigue características de calidad de productos presentados en esta forma natural y sometidos a normalización, y dicha investigación no requiera la práctica de pruebas analíticas, se efectuarán los siguientes trámites:

163.1. El inspector hará constar en el acta los hechos y circunstancias que considere se ponen de manifiesto en la partida inspeccionada.

163.2. El inspeccionado hará constar en el acta la aceptación de tales extremos, o su discrepancia con los mismos; en este supuesto, tras la intervención de la mercancía y en el plazo de dos días, contados a partir de la inspección, solicitará la realización de una nueva inspección por otro inspector del departamento, que deberá tener, al menos, igual jerarquía administrativa que el inspector actuante. En dicha inspección el interesado podrá designar perito de parte, concurriendo también a la nueva inspección el inspector que levantó el acta inicial.

Art. 164. Los requisitos descritos en esta sección no serán necesarios cuando la toma de muestras tenga un carácter meramente informativo o de prospección.

CAPÍTULO III : De las infracciones y sanciones.

Sección I : De las infracciones.

Art. 165. Se consideran infracciones sancionables:

165.1. El fraude en el peso o medida de los productos, así como la utilización de envases o embalajes de forma que impliquen fraude en el peso del producto vendido o comercializado.

165.2. La fabricación, manipulación, distribución o venta de productos alimenticios que incumplan las normas vigentes en cuanto a la calidad, composición y salubridad.

165.3. El incumplimiento de las disposiciones administrativas de carácter general y de las municipales, en lo que hace referencia a la tipificación y normalización comercial de bienes y mercancías.

165.4. La venta ambulante de productos alimenticios, excepto en los supuestos previstos en el título II de la presente Ordenanza, así como el incumplimiento de la normativa referente al establecimiento y utilización de canales de distribución alternativos para los mismos.

165.5. La aplicación, variación o señalamiento de precios o márgenes en las transacciones comerciales que excedan de los límites o incrementos aprobados por los organismos competentes o que suponga el incumplimiento de disposiciones legales sobre política de precios.

165.6. El incumplimiento o transgresión de los requerimientos previos que concretamente formulen las autoridades sanitarias para situaciones específicas, al objeto de evitar contaminaciones, o circunstancias nocivas de otro tipo que puedan resultar gravemente perjudiciales para la salud pública.

165.7. El almacenar y vender alimentos en locales que carezcan de las debidas condiciones para su conservación.

165.8. El incumplimiento por parte de los industriales y comerciantes de las obligaciones que se recogen en el capítulo II de este mismo título, así como el suministro de información inexacta o de documentación falsa y, en general, toda acción que signifique desacato a los inspectores.

165.9. El incumplimiento de las disposiciones administrativas de carácter general en orden al mercado, etiquetado y envasado de productos, y la publicación de los mismos y de sus precios.

165.10. La detracción injustificada al mercado de materias primas o productos habitualmente destinados al tráfico mercantil.

165.11. Las acciones u omisiones que produzcan riesgos o daños efectivos para la salud de los consumidores o usuarios, ya sea en forma consciente o deliberada, ya por abandono de la diligencia y precauciones exigibles en la actividad o servicio o instalación de que se trate.

165.12. En general, el incumplimiento de los requisitos, condiciones, obligaciones o prohibiciones de cualquier naturaleza determinados en el Código Alimentario Español, en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias, en las Normas de Calidad, en la presente Ordenanza y en las demás disposiciones especiales que, respectivamente, las regulen.

Art. 166. Se considerarán infracciones de carácter leve:

166.1. Las que por su entidad supongan una variación en los precios, o en los márgenes

comerciales, de escasa cuantía sobre los que hubieran sido aprobados o establecidos.

166.2. Los fraudes que por su naturaleza signifiquen una ligera alteración de índole cuantitativa o cualitativa en los productos.

166.3. Aquéllas en las que sólo puedan apreciarse circunstancias de simple negligencia en su comisión u omisión.

166.4. Las que, permitiéndolo su naturaleza, sean subsanadas en un plazo no superior a quince días.

Art. 167. Se considerarán infracciones de carácter grave:

167.1. Aquéllas en las que, pudiendo calificarse como leves, se aprecie la concurrencia de alguna circunstancia agravante.

167.2. La negativa a suscribir el acta de inspección

167.3. Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable en cada caso.

Art. 168. Se considerarán infracciones de carácter muy grave:

168.1. La reiterada negativa o resistencia a facilitar datos y documentos o justificantes relacionados con la infracción de que se trate.

168.2. Los hechos y actuaciones que representen desacato a los inspectores y agentes actuantes.

168.3. Las que atenten contra la salud pública.

168.4. Las que lleguen a originar problemas de desabastecimiento.

168.5. Las que impliquen un notable perjuicio en materia de alteración de precios y aplicación indebida de márgenes comerciales, o supongan un fraude respecto a la cantidad de los alimentos.

168.6. Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa específica aplicable en cada caso.

168.7. El desvío para consumo humano de productos no aptos para ello o destinados específicamente para otros usos.

168.8 Y, en general, el incumplimiento de los requisitos, condiciones, obligaciones o prohibiciones establecidos, o la falta de diligencia o precauciones exigibles cuando entrañen riesgo para la salud de los consumidores.

Sección II : De las sanciones : Su publicidad, responsabilidad, proporcionalidad, prescripción y caducidad.

Subsección I. Sanciones

Art. 169.

1. No se impondrá sanción alguna por infracciones a lo establecido en la presente Ordenanza, sino en virtud de procedimiento instruido al efecto de conformidad con las normas siguientes. En todo aquello que no esté previsto en la presente Ordenanza será de aplicación el procedimiento regulado en el Reglamento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora, aprobado por Real Decreto 1.398 de 1.993, de 4 de agosto.

2. Las sanciones tipificadas en la presente Ordenanza serán sancionadas de la forma siguiente:

- a) Apercibimiento.
- b) Multa.
- c) El decomiso de la mercancía como sanción necesaria.

Art. 170.

1. Las infracciones leves serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta 50.000 pesetas.

2. Las infracciones graves con multa comprendida entre 50.001 y 500.000 pesetas.

3. Las infracciones muy graves con multa comprendida entre 500.001 y 2.500.000 pesetas.

4. Cuando por la naturaleza y gravedad de la infracción haya de superarse dicha cuantía, se remitirá el expediente, con la oportuna propuesta, a la autoridad competente.

5. La autoridad que ostente la competencia para resolver podrá acordar como sanción accesoria el decomiso de la mercancía adulterada, falsificada, fraudulenta o no identificada que haya sido objeto de la intervención a consecuencia de la instrucción del expediente. La intervención tendrá lugar mediante acuerdo motivado por el órgano competente, a propuesta de los servicios sanitarios, cuando del ejercicio de las funciones inspectoras se constate la concurrencia de alguna o algunas de las mencionadas circunstancias. Los gastos que se originen por las operaciones de intervención, depósito, transporte y destrucción del producto serán por cuenta del infractor.

Art. 170. bis. Tendrá carácter de medida provisional la clausura o cierre de instalaciones que no cuenten con las autorizaciones o registros preceptivos, o la suspensión de su funcionamiento hasta tanto se rectifiquen los defectos o se cumplan los requisitos exigidos. Igualmente tendrá dicho carácter la retirada de productos y mercancías por razones de sanidad, higiene y seguridad. Las medidas de carácter provisional serán adoptadas por el órgano competente para resolver el procedimiento mediante acuerdo motivado. No obstante, cuando venga exigido por razones de urgencia inaplazable, el órgano competente para iniciar el procedimiento o el órgano instructor podrán adoptar las medidas provisionales que resulten necesarias.

Subsección II .Publicidad de la sanción y competencia sancionadora.

Art. 171. La autoridad que resuelva el expediente podrá disponer la publicidad de la sanción en el Boletín Oficial de la Provincia y en el "Boletín Oficial" del municipio, así como en la prensa local,

siempre que dicha sanción sea firme.

Art. 172. Se atribuye a la Alcaldía-Presidencia la potestad sancionadora en relación con las infracciones tipificadas en la presente Ordenanza, sin perjuicio de que pueda desconcentrar la competencia en los supuestos y con los requisitos y límites previstos legalmente.

Subsección III. Responsabilidad y circunstancias agravantes.

Art. 173. Sin perjuicio de la responsabilidad en que por vía penal, civil u otras pueda incurrir el infractor, la responsabilidad por infracciones a este Reglamento afectará a las personas físicas y jurídicas en las que concurran las siguientes condiciones.

Ser productor, fabricante, vendedor, comisionista, depositario, tenedor o transportista de la mercancía sobre la que opera la infracción.

Art. 174. Los titulares de los establecimientos serán siempre responsables de las faltas que cometan sus representantes, encargados o dependientes.

Art. 175. De las infracciones en productos envasados será responsable la firma o razón social cuyo nombre figura en la etiqueta, salvo que se demuestre su falsificación o mala conservación del producto por el tenedor, siempre que se especifiquen en el envase original las condiciones de conservación. También será responsable el envasador cuando se pruebe su connivencia con el marquista.

Art. 176. De las infracciones cometidas en productos a granel será responsable el tenedor de los mismos, excepto cuando se pueda identificar responsabilidad de manera cierta de un tenedor anterior.

Subsección III Responsabilidad y caducidad

Art. 177. Para garantizar la debida adecuación entre la gravedad del hecho constitutivo dela infracción y la sanción a imponer, se aplicarán los siguientes criterios para la graduación de la sanción:

- a) La existencia de intencionalidad o reiteración.
- b) La naturaleza de los perjuicios causados
- c) La reincidencia

Subsección IV. Prescripción y caducidad.

Art. 178. Las infracciones a que se refiere la presente Ordenanza prescribirán, las muy graves a los tres años, las graves a los dos años y las leves al año. El plazo de prescripción comenzará a contarse desde el día en que la infracción se hubiera cometido. La prescripción se interrumpirá en el momento en que el procedimiento se dirija contra el presunto infractor.

Art. 179. Caducará la acción de perseguir las infracciones cuando, conocida por la Administración la existencia de una infracción y finalizadas las diligencias para el esclarecimiento de los hechos, hubieran transcurrido seis meses sin que la autoridad competente hubiera otorgado incoar el oportuno procedimiento.

Art. 180.

1. Iniciado el procedimiento sancionador se entenderá caducado y se procederá al archivo de las actuaciones, a solicitud de cualquier interesado o de oficio por el propio órgano competente para dictar la resolución, en el plazo de treinta días desde el vencimiento del plazo en que debió ser dictada, excepto en los casos en que el procedimiento se hubiera paralizado por causa imputable al interesado, en los que se interrumpirá el computo de plazo para resolver el procedimiento.
2. A los efectos indicados en el apartado anterior, el plazo máximo para resolver el procedimiento es de seis meses.
3. Transcurridos dos meses desde la fecha en que se inició el procedimiento sin haberse practicado la notificación de éste al imputado, se procederá al archivo de las actuaciones, notificándose al imputado, sin perjuicio de las responsabilidades en que se hubiera podido incurrir.

Disposiciones transitorias

Primera.- Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias, incorporadas a esta Ordenanza, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de un año.

Segunda.- Las normas contenidas en esta Ordenanza no serán de aplicación a los expedientes que se hallen en tramitación en el momento de su entrada en vigor.

Disposición adicional

El Ayuntamiento de Zaragoza se reserva la facultad de asumir cuantas competencias le sean conferidas por las Administraciones estatal o autonómica, dentro del ámbito del consumo y de la defensa de los consumidores, a cuyos efectos considera el presente Reglamento como norma supletoria y de procedimiento.

Disposición derogatoria

Quedan derogados los siguientes capítulos de las Ordenanzas Municipales de Policía Urbana y Costumbres, de 4 de diciembre de 1939:

-Capítulo XIII, sobre higiene alimenticia en su totalidad.

-Capítulo XXII, sobre sanción penal, en lo que afecta al ámbito de la presente Ordenanza.

-Las demás disposiciones contempladas en las mismas, en cuanto se opongan a lo dispuesto en este Reglamento.

Disposición final

Este Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Boletín Oficial de la Provincia.

MODIFICACIONES:

- Aprobada por el Ayuntamiento Pleno el 27.07.1988. Publicada en el BOP nº 227 del 3.10.1988
- Modificación: Aprobada por el Ayuntamiento Pleno el 30.10.1996. Publicada en el BOP nº 291 del 19.12.1996.

