



ORDENANZA DE HIGIENE ALIMENTARIA

Exposición de motivos

En los últimos años, las distintas actividades relacionadas con la alimentación han sufrido importantes modificaciones, tanto en sus modalidades de oferta a la población como en su normativa reguladora. El marco legislativo general y sectorial ha evolucionado también significativamente con la entrada en vigor de las disposiciones aplicables en razón de pertenencia a la Comunidad Europea y con los avances de la tecnología alimentaria.

Las competencias sanitarias de los municipios de Navarra en materia de sanidad alimentaria y salud pública quedan definidas en la Ley 14/1986, General de Sanidad, la Ley 25/1984, General para la defensa de los consumidores y usuarios y la Ley 10/1990, Foral de Salud, que son desarrolladas en las leyes y reglamentos que las completan.

Por otra parte, y con carácter general, la Ley 57/2003, de medidas para la modernización del gobierno local, hace posible un desarrollo normativo y funcional de los municipios más acorde con sus necesidades.

Por todo ello, resulta procedente adecuar las ordenanzas municipales relativas a hostelería y alimentación, complementando el cuerpo normativo de orden superior.

TITULO PRIMERO

Objeto, ámbito de aplicación y definiciones generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

La presente ordenanza tiene como objeto establecer las condiciones técnicas, higiénicas y sanitarias que se deben cumplir en el ejercicio de cualquier actividad relacionada con el sector alimentario en la ciudad de Pamplona.

Artículo 2. Definiciones generales.

2.1. Alimento (o producto alimenticio): cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no.

2.2. Producto alimentario: cualquier materia no nociva, en sentido absoluto o relativo, que, sin valor nutritivo, pueda ser utilizada en la alimentación humana.

2.3. Empresa del sector de la alimentación: toda empresa, con o sin fines lucrativos, pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las actividades siguientes: preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro o servicio de alimentos.

2.4. Manipulador de alimentos: cualquier persona que, por su actividad laboral o de forma ocasional, y con repercusión pública, tenga contacto con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro o servicio.

2.5. Locales: las factorías, complejos industriales o comerciales, unidades fabriles fijas o móviles, naves, edificios, lonjas, almacenes, silos, depósitos fijos o móviles, recintos, mercados, tiendas, quioscos, puestos fijos o móviles, cerrados o al aire, que se destinen de modo temporal o permanente a alguno de los fines y actividades objeto de esta ordenanza.

2.6. _Instalaciones: cualquier elemento, fijo o móvil, que sea preciso utilizar de modo permanente o circunstancial en alguna de las actividades de las industrias o establecimientos de la alimentación.

2.7. _Útiles alimentarios: cualquiera que se utilice, de modo permanente o circunstancial, para la elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte, rotulación, precintado o exposición de productos alimenticios, incluyendo vehículos, maquinaria, utillaje, embalajes, etiquetas y precintos.

TITULO SEGUNDO

Condiciones generales

Artículo 3. Autorización municipal.

3.1. _Sin perjuicio del cumplimiento de otros requisitos exigibles, el ejercicio de cualquiera de las actividades a que se refiere la presente ordenanza requerirá la autorización, declaración responsable o comunicación previa ante el Ayuntamiento de Pamplona, según los procedimientos administrativos establecidos. En caso de ejercer simultáneamente más de una actividad de las contempladas en la presente ordenanza, deberá constar en la licencia municipal correspondiente.

3.2. _Los establecimientos dedicados a una actividad de índole no alimentaria sólo podrán simultanearla con una actividad relacionada con la venta y manipulación de alimentos si éstos están envasados, y cumpliendo en todo caso las condiciones higiénicas y sanitarias de la actividad alimentaria.

3.3. _El ejercicio de distintas actividades relacionadas con alimentos solamente podrá simultanearse si se cumplen las condiciones higiénicas y sanitarias exigibles para cada una de ellas, y, en los espacios comunes, las condiciones más restrictivas de ellas.

3.4. _Los servicios municipales competentes exigirán, con carácter previo a la concesión de la licencia de apertura, el cumplimiento de las condiciones de los locales e instalaciones relacionados con las actividades objeto de autorización.

Artículo 4. Adecuación a normativa.

El Ayuntamiento de Pamplona podrá requerir a la persona interesada la realización de las modificaciones o reformas del establecimiento que, en base a informes técnicos de los servicios municipales competentes, se estimen oportunas para su adecuación a la normativa vigente.

Artículo 5. Modificaciones o reformas.

Para cualquier modificación o reforma posterior del establecimiento, se deberá contar con la oportuna autorización municipal, previo informe de los servicios municipales competentes.

Artículo 6. Cambios de titularidad.

Los titulares que realicen la transmisión o modificación de titularidad de toda empresa o establecimiento a que se refiere esta ordenanza deberán comunicarlo al Ayuntamiento de Pamplona.

TITULO TERCERO

Actividades de alimentación

CAPITULO 1

Comercio minorista de alimentación

Artículo 7. Definición.

Se entiende por comercio minorista de alimentación a cualquier establecimiento donde se realiza la venta al comprador final de alimentos destinados al consumo humano, incluyendo las bebidas y cualquier sustancia que se utilice en la preparación o condimentación de los alimentos.

Artículo 8. Clasificación del comercio minorista de alimentación.

Según la actividad principal que desarrollen, y a efectos de esta ordenanza, los establecimientos del comercio minorista de alimentación se clasifican en:

8.1. Carnicerías: establecimientos dedicados a la manipulación, preparación y presentación y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados), con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas, según se trate), así como, pero sin elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o loncheados) y otros productos de origen animal, para su venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin.

Estos establecimientos podrán expender otros productos alimenticios para los que se encuentren debidamente autorizados y contar, opcionalmente, con obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, para el despiece y la preparación y presentación de las carnes.

8.2. Carnicerías-salchicherías: establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, contemplada en el apartado 8.1, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de preparados de carne (frescos, crudos-adobados, etc.), y embutidos de sangre entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra o de aquellos otros tradicionales (como chistorra o longaniza) que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar. Asimismo se incluye la actividad de salazonar tocino. Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales.

8.3. Carnicerías-charcuterías: establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos, además de los contemplados en el apartado 8.2. Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales.

8.4. Casquerías-tripicallerías: establecimientos dedicados al troceado, fileteado y venta al por menor de vísceras y despojos procedentes de animales de abasto, frescos y congelados.

8.5. _Pescaderías: establecimientos dedicados a la venta al por menor de productos de la pesca, acuicultura y marisqueo, vivos, frescos, refrigerados, congelados o cocidos.

8.6. _Pescaderías con cocedero de marisco: establecimientos dedicados a la actividad de pescadería, con autorización sanitaria correspondiente para realizar las operaciones de cocción y venta de marisco.

8.7. _Establecimientos de venta de bacalao: los dedicados a la venta de productos de la pesca que han recibido tratamiento de salazón.

8.8. _Panaderías-pastelerías-reposterías: establecimientos dedicados a la venta al por menor de pan, masa de pan y productos de confitería, bollería, pastelería y repostería, y de otros productos alimenticios y alimentarios autorizados. Estos establecimientos pueden realizar el horneado final de algunos productos de panadería y bollería elaborados por fabricantes autorizados.

8.9. _Tiendas de dulces, golosinas y frutos secos: establecimientos dedicados a la venta directa o en régimen de autoservicio de golosinas, dulces, bollería, frutos secos, patatas fritas y similares.

8.10. _Heladerías: 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.

8.11. _Churrerías-buñolerías: establecimientos dedicados a la elaboración y venta de churros, buñuelos y masas fritas, y, por asimilación, de patatas fritas, palomitas de maíz y similares.

8.12. _Fruterías-verdulerías: establecimientos dedicados a la venta al por menor de toda clase de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos y setas comestibles autorizadas.

8.13. _Establecimientos de venta de congelados: los dedicados a la venta al por menor de productos cárnicos, del pescado, vegetales y derivados de cualquiera de ellos en estado crudo, así como de precocinados y cocinados, que han sufrido un proceso de congelación o de ultracongelación y se conservan y exponen a la venta en congeladores a temperatura igual o inferior a -18° C.

8.14. _Establecimientos de venta de encurtidos y conservas: los dedicados a la venta directa al por menor de aceitunas y vegetales

conservados en vinagre, así como de semiconservas y conservas de carnes, pescados y vegetales.

8.15. _Establecimientos de alimentación, comestibles, ultramarinos y afines: los dedicados a la venta al por menor de productos alimenticios, nacionales o de importación, envasados o no, así como de otros productos que cumplan la normativa técnico-sanitaria correspondiente.

8.16. _Autoservicios, supermercados e hipermercados: establecimientos dedicados a la venta al por menor, en régimen total o parcial de autoservicio, de productos alimenticios y no alimenticios autorizados, con una superficie mínima de sala de ventas de 400 metros cuadrados para supermercados y 2.500 metros cuadrados para hipermercados. Si estos establecimientos disponen de secciones de carnicería o pescadería, éstas cumplirán las condiciones establecidas para este tipo de actividad en sus correspondientes reglamentaciones.

Artículo 9. Condiciones técnicas generales del comercio minorista de alimentación.

Además de las condiciones técnicas establecidas en la legislación vigente de este comercio y de las específicas de cada tipo de actividad, los establecimientos destinados al comercio minorista de alimentación deberán cumplir los siguientes requisitos técnicos generales:

9.1. _Los pavimentos serán impermeables, incombustibles, resistentes al roce y de fácil limpieza y desinfección.

9.2. _Las paredes, pilares y techos estarán revestidos de material impermeable, con superficies lisas, no rugosas, y de fácil limpieza y desinfección.

9.3. _Contarán con ventilación natural o mecánica adecuada a la capacidad y usos del local. Se evitará al máximo la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire. Dispondrán de iluminación natural o artificial apropiada a las dimensiones y usos del local. Los puntos de luz estarán protegidos de forma que en caso de rotura no se produzca contaminación de los alimentos.

9.4. _Contarán con fregadero para la limpieza y desinfección de los locales y utensilios, con dotación de agua de consumo humano, fría y caliente. Si el establecimiento dispone de una superficie mayor de 200

metros cuadrados, deberá disponer también de vertedero de aguas residuales.

9.5._ Cuando los procesos de manipulación de alimentos lo requieran, los establecimientos contarán con lavamanos con agua fría y caliente y grifos de accionamiento a pedal o mediante otro dispositivo no manual, no aceptándose los grifos de accionamiento con el codo. Asimismo, se dispondrá de jabón dosificable y toallas de uso único o sistema higiénico de secado de manos.

9.6._ Los mostradores y materiales en contacto con los alimentos serán de material liso, no poroso y de fácil limpieza y desinfección.

9.7._ En el caso de que el mobiliario no se encuentre directamente fijado al suelo en toda su superficie, su disposición será tal que evite la formación de huecos de difícil acceso para la limpieza.

9.8._ Las cámaras de refrigeración y congelación tendrán capacidad suficiente para almacenar los productos que requieran dicha conservación, y estarán en funcionamiento constante mientras haya alimentos en su interior. Su revestimiento interior será de superficie lisa, fácilmente lavable y de colores claros. Si es necesario, contarán con drenaje apropiado para su fregado. Dispondrán de termómetro con dispositivo de lectura exterior de la temperatura de almacenamiento y en correcto estado de funcionamiento.

9.9._ Las cámaras de refrigeración y congelación de exposición horizontal de productos indicarán sus límites de carga por medio de una línea de color destacada e indeleble, y los alimentos contenidos en ellas no superarán dichos límites.

9.10._ Las trastiendas o almacenes de reposición, cuando existan, dispondrán de condiciones adecuadas para la conservación de los alimentos.

9.11._ Cuando los establecimientos se compongan de varias secciones, estarán sometidos a lo que establezcan para cada una de ellas la presente ordenanza y las disposiciones legales vigentes, y, en todo caso, se encontrarán convenientemente separadas unas de otras, tanto en la sala de venta como en los almacenes y en las cámaras frigoríficas.

9.12._ Los aseos del personal dispondrán de inodoros completamente independizados mediante anteaseo de las demás dependencias de venta o almacenamiento. Los lavabos dispondrán de jabón dosificable y toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático de manos. Las paredes y suelos de los aseos serán de material liso, impermeable, no absorbente, y de fácil limpieza y desinfección. Los aseos dispondrán de ventilación natural o mecánica que permita la eliminación de malos olores.

9.13._ Los establecimientos contarán con vestuarios o taquillas individuales, en cantidad suficiente al número de trabajadores, para guardar la ropa y el calzado del personal. Sus características constructivas serán similares a las de los aseos.

Artículo 10. Condiciones higiénico-sanitarias generales del comercio minorista de alimentación.

Además de las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la legislación vigente de este comercio y de las específicas de cada tipo de actividad, los establecimientos destinados al comercio minorista de alimentación deberán cumplir los siguientes requisitos higiénico-sanitarios generales:

10.1._ Las paredes, techos, suelos, mobiliario e instalaciones y útiles en general se mantendrán en correcto estado de conservación y limpieza.

10.2._ La limpieza de los suelos y mostradores se hará con la frecuencia que sea necesaria, como mínimo una vez al día, y de modo que se evite levantar polvo. Las máquinas se desmontarán para facilitar su limpieza. Las cámaras se mantendrán siempre en correcto estado de limpieza. Se emplearán soluciones desinfectantes.

10.3._ Se adoptarán las medidas oportunas para evitar la entrada y presencia de insectos, arácnidos, roedores y otros animales, domésticos o no. Se instalarán mallas antiinsectos en los huecos de ventilación e iluminación naturales. Cuando se almacenen o comercialicen alimentos sin envasar, se deberán instalar dispositivos eléctricos antiinsectos, de tipo no químico o cualquier otro sistema eficaz autorizado y que no entrañe riesgos sanitarios.

10.4._ La desinsectación y desratización de los establecimientos se efectuarán cuantas veces sea necesario para evitar la presencia de

insectos y roedores, y siempre que los servicios sanitarios lo requieran. Cuando los tratamientos sean químicos, serán efectuados por empresas autorizadas para ello, y sus certificados estarán a disposición de los servicios de inspección.

10.5._Los alimentos que deban conservarse en refrigeración se mantendrán a temperaturas entre 0 y +8° C, o las que se determinen en las reglamentaciones sanitarias o normas específicas para cada alimento.

10.6._Los alimentos que deban conservarse en congelación se mantendrán a temperaturas menores o iguales a -18° C, o las que determinen las reglamentaciones sanitarias o normas específicas para cada alimento.

10.7._Los alimentos se mantendrán en todo momento, y en especial cuando se expongan al público, separados y ordenados, de manera que cada uno conserve sus características peculiares y evite la asimilación de olores o sabores extraños.

10.8._Los productos alimenticios, aunque sean envasados, no se colocarán nunca directamente sobre el suelo, sino sobre estantes, vitrinas, plataformas u otros elementos de materiales adecuados que impidan su contacto directo con el suelo.

10.9._Todos los alimentos expuestos en la sala de ventas, así como los almacenados en la trastienda o en cámaras frigoríficas, estarán destinados a la actividad comercial que corresponda.

10.10._En las salas de ventas no habrá embalajes o envases vacíos no reutilizables.

10.11._En el almacén o trastienda se diferenciarán, claramente separados y rotulados, los productos destinados a devolución o eliminación.

10.12._Los productos de limpieza y desinfección se mantendrán y expondrán de forma independizada de los productos alimenticios.

10.13._Las basuras y productos de desecho deberán depositarse dentro de bolsas en recipientes estancos identificados, que dispondrán de tapa de ajuste adecuado y cierre accionado a pedal, permanecerán cerrados y estarán situados en lugares aislados de los alimentos. Los desechos se retirarán con la frecuencia necesaria para evitar olores y contaminación,

y los recipientes se lavarán con productos desinfectantes al menos una vez al día, de forma que no queden adheridos residuos que puedan ser focos de contaminación u olores.

10.14._El personal asignado a una sección determinada no podrá manipular productos de otras secciones cuando ambas actividades se consideren incompatibles por la legislación vigente.

10.15._El personal recibirá formación adecuada y continuada en higiene de los alimentos, en función de su actividad laboral. Las empresas deberán acreditar documentalmente esta formación.

10.16._El personal manipulador de alimentos mantendrá un alto grado de limpieza e higiene personal, y llevará vestimenta adecuada y limpia, de uso exclusivo para su trabajo.

10.17._Se cumplirá lo dispuesto en la legislación vigente sobre prevención del consumo de tabaco, protección del aire respirable y promoción de la salud con relación al tabaco.

Artículo 10 bis._Los establecimientos de frutas y verduras podrán exponer sus productos fuera de la sala de ventas, siempre que estos productos estén colocados a más de 80 cm del suelo y alejados de cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud.

Artículo 11. Prohibiciones generales en el comercio minorista de alimentación.

En los establecimientos de comercio minorista de alimentación queda expresamente prohibido:

11.1._La exposición fuera de la sala de ventas, excepto para frutas y verduras.

11.2._La exposición a temperatura ambiente de productos que reglamentariamente necesiten conservación por frío.

11.3._El almacenamiento de alimentos o útiles relacionados con la alimentación en zonas distintas de los almacenes o la zona de ventas, y especialmente en aseos y anteaseos.

11.4._La presencia de mobiliario, útiles, instrumentos u objetos que no sean propios de la actividad que se ejerce.

11.5._El almacenamiento o venta de productos que no provengan de centros autorizados para su fabricación, elaboración o distribución. En el caso de que los servicios de inspección encuentren productos cuya procedencia no se pueda acreditar, o sea ilegal, se dictaminará su inmovilización y, en su caso, decomiso.

11.6._ Simultanear actividades de dispensación y venta de alimentos con otras no relacionadas con la alimentación, si impiden o dificultan el cumplimiento de las condiciones higiénicas y sanitarias exigibles para el comercio de alimentos.

11.7._La utilización de serrín u otras sustancias o materiales (como sal, cartones, papeles o similares) para cubrir el suelo, superficies o útiles.

11.8._Fumar en cualquier dependencia del establecimiento.

CAPITULO 2

Carnicerías

Artículo 12. Alcance.

El presente capítulo es de aplicación a carnicerías, carnicerías-salchicherías, carnicerías-charcuterías y casquerías-tripicallerías, tal y como han sido definidas en el artículo 8 de la presente ordenanza.

Artículo 13. Productos a la venta.

13.1._Estos establecimientos podrán vender los productos específicos de su actividad, recogidos en la normativa vigente. También se podrán vender otros alimentos, siempre que estén envasados, debidamente conservados e identificados. Sólo se permite la venta de productos precocinados y comidas preparadas cuando procedan de establecimientos con registro sanitario para esa actividad y estén debidamente identificados.

13.2._Además de lo expuesto, en los establecimientos de carnicería-charcutería podrán elaborar y vender sus propios productos precocinados o platos preparados, siempre que posean autorización por parte de la administración sanitaria correspondiente.

Artículo 14. Carnicerías en establecimientos polivalentes de alimentación.

Se podrá simultanear la actividad de carnicería con otras dentro de un establecimiento polivalente de alimentación siempre que esté en una sección diferenciada de las demás secciones.

Artículo 15. Condiciones técnicas de las carnicerías.

Además de las establecidas en la reglamentación técnico-sanitaria aplicable y de las condiciones generales del comercio minorista de alimentación establecidas en esta ordenanza, el comercio minorista de carnes cumplirá como mínimo las siguientes condiciones técnicas:

15.1. _En las zonas de manipulación de alimentos, los suelos serán no deslizantes, con sumideros suficientes conectados a la red general de alcantarillado y con la inclinación necesaria para evitar retenciones de agua y otros líquidos. Estarán provistos de desagües con dispositivos eficaces para evitar el retroceso de olores y el acceso de roedores.

15.2. *_Derogado*

15.3. _Dispondrán de fregadero para la limpieza y desinfección de los locales y utensilios, con agua de consumo humano, fría y caliente, y grifos accionados a pedal o mediante otro dispositivo no manual, no aceptándose los grifos de accionamiento con el codo.

15.4. _En las zonas de elaboración y manipulación de las carnes y productos cárnicos (obrador y mostrador de venta) dispondrán de lavamanos con agua caliente y fría y grifos de accionamiento a pedal o mediante otro dispositivo no manual, no aceptándose los grifos de accionamiento con el codo. Asimismo, se dispondrá de jabón dosificable y toallas de uso único o sistema higiénico de secado de manos.

15.5. _Existirán dispositivos dotados de vapor o agua caliente a temperatura no inferior a 82 °C o dispositivos de luz ultravioleta u otro sistema autorizado para la desinfección de cuchillos y otros útiles.

15.6. _Las superficies de las mesas de trabajo, bandejas y recipientes destinados a la manipulación o exposición de carnes o productos cárnicos serán de material liso, resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.

15.7._No se permitirá la utilización de madera en ninguna estructura o utensilio que se destine a cualquier manipulación de productos cárnicos no envasados, con excepción de tajos y superficies destinadas a instalaciones de curado y secado.

15.8._Los colgadores de las instalaciones frigoríficas serán de acero inoxidable y se emplazarán a suficiente distancia de las paredes para evitar el contacto de los productos con ellas.

Artículo 16. Condiciones higiénico-sanitarias de las carnicerías.

Además de las condiciones higiénico-sanitarias generales a cumplir por el comercio minorista de alimentación, las carnicerías cumplirán las siguientes:

16.1._Las carnes y demás productos cárnicos procederán de centros autorizados, debiendo llevar los marchamos, sellos o cualquier otro distintivo que se aplique como garantía sanitaria y de origen, siendo responsabilidad del carnicero comprobarlos al recibir los productos en su establecimiento.

16.2._Ante la solicitud del inspector sanitario, el carnicero deberá acreditar la procedencia de dichos productos mediante los albaranes o documentación correspondiente.

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

16.4._Si se conservan en la misma cámara aves, conejos y carnes, deberán estar separados entre sí, de forma que se evite el contacto entre ellos. Del mismo modo, si se simultanea la venta de carnes con fiambres, embutidos, quesos, precocinados o cocinados, se almacenarán y expondrán para la venta de forma que no contacten entre sí los alimentos crudos con los curados o cocinados. En general, los alimentos se almacenarán y expondrán para la venta separados por tipos.

16.5._Las carnes que se vendan deberán estar en todo momento en cámaras o vitrinas frigoríficas, no pudiendo estar sobre mostradores, vitrinas o similares a temperatura ambiente, y deberán estar dispuestas de forma que no contacten directamente sobre el suelo.

16.6. Las carnes, preparados cárnicos, despojos y alimentos se mantendrán a las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y venta exigidas por la normativa vigente y adecuadas para preservar la salubridad de los productos:

_Carnes frescas de aves y conejos: entre 0 °C y +4 °C

_Carnes frescas de animales domésticos de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, solípedos y mamíferos terrestres silvestres: entre 0 °C y +7 °C.

_Carnes picadas y preparados de carne picada: entre 0 °C y +2 °C.

_Preparados de carne: de entre 0 °C y +2 °C a entre 0 °C y +7 °C, según la materia prima y la especie animal de la que se obtienen

_Despojos refrigerados: entre 0 °C y +3 °C.

_Despojos congelados: menor o igual a -12 °C.

16.7. Si se venden carnes u otros alimentos congelados, éstos se conservarán debidamente envasados etiquetados, y en cámaras o arcones congeladores con capacidad suficiente, a una temperatura igual o inferior a -18 °C.

16.8. Con carácter general, se adoptarán las medidas adecuadas para evitar riesgos por contaminación cruzada de los alimentos en su manipulación y almacenamiento.

16.9. Los subproductos de origen animal que deban evacuarse para su transformación a plantas industriales deberán colocarse en recipientes limpios, identificados y con cierre hermético, y guardarse en cámara frigorífica hasta su retirada.

16.10. Todos los empleados observarán la máxima pulcritud en su aseo personal, utilizarán durante su trabajo ropa de uso exclusivo, manteniéndola en adecuado estado de limpieza.

Artículo 17. Prohibiciones en las carnicerías.

Además de las prohibiciones señaladas para el comercio minorista de alimentación, en los establecimientos de carnicería queda expresamente prohibido:

17.1._Utilizar las cámaras frigoríficas y expositores refrigerados para cualquier otro fin que no sea el almacenamiento y exposición de los alimentos autorizados.

17.2._Utilizar madera en útiles de trabajo destinados a la manipulación de productos cárnicos no envasados, a excepción de lo autorizado para tajos, cuya superficie se mantendrá en perfecto estado de limpieza y conservación.

17.3._La venta de carnes, productos cárnicos, precocinados o cocinados que no estén debidamente identificados, o los que no procedan de establecimientos autorizados.

17.4._La elaboración de productos para los que no estén debidamente autorizados.

17.5._La exposición de carnes u otros alimentos que deban conservarse en refrigeración a temperatura ambiente o inadecuada.

17.6._La exposición de carnes u otros alimentos que deban conservarse en congelación a temperatura de refrigeración o inadecuada.

17.7._La eliminación de subproductos de origen animal utilizando los contenedores de basuras de la vía pública.

CAPITULO 3

Pescaderías

Artículo 18. Alcance.

El presente capítulo es de aplicación a pescaderías, pescaderías con cocedero de marisco, y establecimientos de venta de bacalao, tal y como han sido definidas en esta ordenanza.

Artículo 19. Productos a la venta.

Estos establecimientos podrán vender los productos específicos de su actividad, recogidos en la normativa vigente. También podrán vender alimentos de otra naturaleza distinta del pescado, siempre que estén envasados para garantizar la no absorción de olores, debidamente conservados e identificados, y en régimen de autoservicio.

Artículo 20. Condiciones técnicas de las pescaderías.

Además de las condiciones técnicas generales a cumplir por el comercio minorista de alimentación, las pescaderías y las pescaderías con cocedero cumplirán las siguientes:

20.1. *Derogado*

20.2. *En todas las zonas de manipulación, los suelos serán de fácil limpieza y desinfección, no deslizantes, impermeables, y con sumideros suficientes conectados a la red general de alcantarillado y con la inclinación necesaria para evitar retenciones de agua y otros líquidos. Estarán provistos de desagües con dispositivos eficaces para evitar el retroceso de olores y el acceso de roedores.*

20.3. *Los mostradores serán de material fácilmente lavable e impermeable, y con la inclinación suficiente hacia un canal de desagüe situado en la parte inferior.*

Artículo 21. Condiciones higiénico-sanitarias de las pescaderías.

Además de las condiciones higiénico-sanitarias generales a cumplir por el comercio minorista de alimentación, las pescaderías cumplirán las siguientes:

21.1. *Los productos frescos se almacenarán en cámaras frigoríficas con hielo u otro producto autorizado que asegure su conservación entre 0 °C y +7 °C en el centro de las piezas.*

21.2. *Si no se dispone de mostrador frigorífico para la exposición de productos frescos, se empleará hielo en cantidad adecuada para asegurar su correcta conservación (entre 0 °C y +7 °C en el centro de las piezas). El hielo se elaborará con agua de consumo humano.*

21.3. *Los productos de la pesca que han recibido tratamiento de salazón deberán conservarse durante su almacenamiento y exposición en las condiciones señaladas por el fabricante en el envase o embalaje.*

21.4. *Los productos de la pesca cocidos deberán conservarse y exponerse en refrigeración entre 0 °C y +4 °C.*

21.5. *Los productos expuestos para la venta estarán bien extendidos sobre el mostrador, o en sus envases originales o en recipientes de*

material fácilmente lavable, debidamente identificados, etiquetados y ordenados, y protegidos de la acción directa del sol.

21.6._ Los productos de la pesca refrigerados o cocidos que se presenten reenvasados por el comercio minorista se etiquetarán indicando la fecha de envasado y los datos que identifique las características del producto.

21.7._ Los productos congelados deberán estar identificados con su etiquetado original. En los productos de la pesca congelados presentados al consumidor para su venta a granel, la información se expondrá en una tablilla o cartel, sobre el producto o próximo a él.

21.8._ Los moluscos bivalvos que se comercialicen vivos deberán mantener esta condición en el momento de su venta.

21.9._ El titular del establecimiento deberá disponer de la documentación correspondiente a la identificación y garantía sanitaria, en su caso, de los productos a la venta.

Artículo 22. Prohibiciones en las pescaderías.

Además de las prohibiciones señaladas para el comercio minorista de alimentación, en los establecimientos de pescadería queda expresamente prohibido:

22.1._ La descongelación para su venta como frescos de productos de la pesca que vienen congelados de origen, ni aun indicando esta circunstancia.

22.2._ La congelación de productos de la pesca que originariamente han sido descongelados o cocidos.

22.3._ La exposición de productos congelados para su venta en instalaciones que no mantengan la temperatura reglamentaria de congelación.

22.4._ La exposición a temperatura ambiente de productos que deben conservarse en refrigeración.

22.5._ Cocer pescados o mariscos para facilitar su conservación.

22.6._ Realizar operaciones de salazón o desalado si no se dispone de autorización sanitaria para ello.

22.7. _La reinmersión o aspersión con agua de los moluscos bivalvos vivos.

22.8. _La elaboración de comidas preparadas con productos de la pesca, ya sea en crudo o cocinadas, si no disponen de autorización sanitaria para esta actividad.

CAPITULO 4

Comercio mayorista de alimentación

Artículo 23. Definición.

Se entiende por comercio mayorista de alimentación a cualquier establecimiento dedicado al almacenamiento, distribución o venta de productos alimenticios con destino al comercio minorista y la hostelería.

Artículo 24. Condiciones técnicas del comercio mayorista de alimentación.

Además de las establecidas en la reglamentación técnico-sanitaria aplicable, los establecimientos de comercio mayorista de alimentación cumplirán, al menos, las siguientes condiciones técnicas:

24.1. _Estarán ubicados lejos de focos de contaminación y suciedad.

24.2. _La superficie de estos establecimientos 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.

24.3. _Las características de las paredes, suelos, ventilación e iluminación serán las exigidas genérica o específicamente para el comercio minorista de alimentación.

24.4. _Dispondrán de cámaras frigoríficas y congeladoras de capacidad suficiente para garantizar en todo momento la conservación de los productos en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas. Sus características serán similares a las exigidas para el comercio minorista de alimentación. En caso de utilizarse colgadores, éstos serán de acero inoxidable, y se emplazarán a suficiente distancia de las paredes para evitar el contacto de los productos con ellas.

24.5._ Contarán con tomas de agua corriente de consumo humano, fría y caliente, fregaderos y vertederos de aguas residuales en cantidad suficiente para la limpieza de los locales y utensilios.

24.6._ En los establecimientos en que se manipulen para su venta productos no envasados, se deberá disponer de lavamanos dotados de agua fría y caliente, en número suficiente según las dimensiones del local, número de manipuladores y necesidades de uso, con grifos de accionamiento a pedal o mediante otro dispositivo no manual, no aceptándose los grifos de accionamiento con el codo. Asimismo, dispondrán de jabón dosificable y toallas de uso único u otro sistema higiénico de secado de manos.

24.7._ Dispondrán de aseos con inodoros, completamente separados mediante anteseo de las demás dependencias de venta o almacenamiento, en número suficiente para el personal propio, y diferenciados de los del público. Las paredes y suelos serán de material liso, impermeable, no absorbente, y de fácil limpieza y desinfección. Todos los aseos contarán con ventilación mecánica que permita la eliminación de malos olores. Dispondrán en todo momento de papel higiénico, jabón dosificable y toallas de uso único u otro sistema higiénico de secado de manos.

24.8._ El personal dispondrá de vestuarios con taquillas individuales, en cantidad suficiente en función del número de trabajadores. Sus características constructivas serán similares a las de los aseos.

Artículo 25. Condiciones higiénico-sanitarias del comercio mayorista de alimentación.

Además de lo exigido por la legislación vigente para este tipo de actividades, y en las condiciones higiénico-sanitarias establecidas para el comercio minorista en esta ordenanza, el comercio mayorista de alimentación deberá cumplir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

25.1._ La carga y descarga de los productos alimenticios destinados a los establecimientos del comercio mayorista de alimentación se efectuará a través de accesos distintos de los utilizados por el público.

25.2._ Los productos alimenticios se dispondrán, tanto en los frigoríficos como fuera de ellos, debidamente ordenados y separados y/o aislados

convenientemente entre sí, de forma que se eviten contaminaciones cruzadas y no se transmitan olores ni sabores extraños.

Artículo 26. Prohibiciones en el comercio mayorista de alimentación.

Además de las prohibiciones señaladas para el comercio minorista de alimentación, en los establecimientos de comercio mayorista de alimentación queda expresamente prohibido:

26.1. _El acceso y/o permanencia de animales en sus dependencias. En el caso de contar con animales de guarda, éstos no podrán acceder a las zonas donde se almacenen, manipulen o expendan alimentos.

26.2. _La presencia injustificada de personas ajenas a la actividad en las zonas de almacenamiento o manipulación de 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.

26.3. _Fumar en cualquier dependencia del establecimiento, excepto en las específicamente acondicionadas y señaladas para ello.

CAPITULO 5

Mercados de abastos

Artículo 27. Definición.

Se consideran mercados de abastos a las agrupaciones de puestos independientes de venta de productos del ramo de la alimentación u otros autorizados, instalados en un recinto único, agrupados por especialidades según su actividad, y dispuesto en forma de compartimentos separados.

Artículo 28. Condiciones a cumplir por las instalaciones y elementos comunes de los mercados de abastos.

Además de las condiciones exigidas por la legislación vigente, las instalaciones y elementos comunes de los mercados de abastos deberán cumplir las siguientes:

28.1. _Los suelos serán no deslizantes, impermeables, con sumideros suficientes, conectados a la red general de alcantarillado, y, donde fuera

necesario, con ligera pendiente, para facilitar la evacuación y desagüe de las aguas de lavado.

28.2._Las paredes y pilares deberán estar revestidos de material impermeable, con superficies lisas, no rugosas, y de fácil limpieza y desinfección.

28.3._Dispondrán de iluminación natural o artificial apropiada a las dimensiones y usos del mercado. Los puntos de luz estarán protegidos de forma que en caso de rotura no se produzca contaminación de los alimentos.

28.4._La ventilación, natural o mecánica, será apropiada para la capacidad y usos del mercado. Se evitará al máximo la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire.

28.5._Contarán con tomas de agua corriente de consumo humano, fría y caliente, fregaderos y vertederos de aguas residuales en cantidad suficiente para la limpieza de los locales y utensilios.

28.6._Se adoptarán las medidas oportunas para evitar la entrada y presencia de insectos, arácnidos, roedores y otros animales, domésticos o no. Se instalarán mallas antiinsectos en los huecos de ventilación e iluminación naturales. Se deberán instalar aparatos eléctricos antiinsectos, de tipo no químico o cualquier otro sistema eficaz autorizado y que no entrañe riesgos sanitarios.

28.7._La carga y descarga de los productos alimenticios destinados a los mercados de abastos se efectuará a través de accesos distintos de los utilizados por el público.

28.8._Se dispondrá de un recinto cerrado y exclusivo para el depósito de basuras y envases desechados, con comunicación directa e inmediata con la vía pública y con el propio mercado. Las basuras y productos de desecho se depositarán en bolsas dentro de recipientes estancos identificados, con tapa de ajuste adecuado y cierre accionado a pedal, que permanecerán cerrados y estarán en lugares aislados de los alimentos. Se retirarán con la frecuencia necesaria para evitar olores y contaminación, y los recipientes se lavarán con productos desinfectantes al menos una vez al día, de forma que no queden adheridos residuos que puedan ser focos de contaminación u olores.

28.9._Dispondrán de aseos con anteaseo, en número suficiente para el personal propio, y diferenciados de los del público. Todos los aseos contarán con ventilación mecánica que permita la eliminación de malos olores. Dispondrán en todo momento de papel higiénico, jabón dosificable y toallas de uso único u otro sistema higiénico de secado de manos.

28.10._El personal dispondrá de vestuarios con taquillas, en cantidad suficiente en función del número de trabajadores. Sus características constructivas serán similares a las de los aseos.

Artículo 29. Condiciones a cumplir por los puestos de los mercados de abastos.

29.1._Las condiciones técnicas y sanitarias de cada puesto de venta serán las exigidas para el comercio minorista de alimentación y las específicas de su actividad, pudiendo algunas de ellas ser cumplidas mediante los servicios y elementos comunes del mercado de abastos.

29.2._Cada puesto estará dotado de fregadero con agua de consumo humano fría y caliente, y suministro de energía eléctrica.

29.3._Los mostradores serán de materiales lavables, impermeables, de fácil limpieza y desinfección y no presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser fuente de contaminación.

29.4._Dispondrán de cámaras frigoríficas y congeladoras de capacidad suficiente para garantizar en todo momento la conservación de los productos en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas. Su revestimiento interior será de superficie lisa, fácilmente lavable y de colores claros. Si es necesario, contarán con drenaje apropiado para su fregado. Dispondrán de termómetro con dispositivo de lectura exterior de la temperatura de almacenamiento y en correcto estado de funcionamiento.

Artículo 30. Prohibiciones en los mercados de abastos.

En los mercados de abastos queda expresamente prohibido:

30.1._El acceso a los puestos de personal ajeno a su actividad.

30.2._Almacenar productos ajenos a la actividad del puesto.

30.3._Almacenar cualquier producto alimenticio o alimentario en contacto directo con el suelo.

30.4._La utilización de serrín u otras sustancias o materiales (como sal, cartones, papeles o similares) para cubrir el suelo, superficies o útiles.

30.5._Fumar en cualquier dependencia, excepto en las específicamente acondicionadas y señaladas para ello.

CAPITULO 6

Almacenes de alimentos

Artículo 31. Definición y alcance.

31.1._Se entiende por almacén de alimentos a todo local, cerrado o abierto, que se utilice como depósito para guardar alimentos o productos alimenticios.

31.2._El presente capítulo es de aplicación a todos los almacenes de alimentos o productos alimenticios, incluyendo los que requieren conservación a temperatura regulada. No se incluyen las cámaras frigoríficas destinadas a la puesta a disposición del público de los productos refrigerados y congelados en los establecimientos del comercio minorista de alimentación y hostelería, ni las de las industrias alimentarias.

Artículo 32. Condiciones a cumplir por los almacenes de alimentos.

Con carácter general, los almacenes de alimentos cumplirán las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias exigidas por la normativa sanitaria general y específica vigente.

CAPITULO 7

Comercio no permanente de alimentación

Artículo 33. Definición.

Se entiende por comercio no permanente de alimentación al realizado fuera de un establecimiento comercial permanente, para alimentos y en

lugares y fechas expresamente autorizados. A efectos de esta ordenanza, se incluye también la venta de productos alimenticios en quioscos callejeros.

Artículo 34. Condiciones técnicas del comercio no permanente de alimentación.

Además de cumplir las exigidas por la legislación general y específica aplicable, el comercio no permanente de alimentación cumplirá las siguientes condiciones técnicas:

34.1._ Los puestos de venta de productos alimenticios, exceptuando frutas, verduras y productos envasados, dispondrán de un techado para la protección de la mercancía.

34.2._ Todos los productos para la venta estarán situados sobre el mostrador del puesto o sobre estructuras que eviten cualquier contacto con el suelo.

34.3._ Todos los productos alimenticios sin envasar, exceptuando las frutas y las verduras, estarán fuera del alcance del público.

34.4._ Dispondrán de cámaras de refrigeración de capacidad suficiente para mantener los productos que lo requieran en las condiciones adecuadas de conservación.

Artículo 35. Condiciones higiénico-sanitarias del comercio no permanente de alimentación.

Además de cumplir las exigidas por la legislación general y específica aplicable, el comercio no permanente de alimentación cumplirá las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

35.1._ El transporte, almacenamiento y exposición de los productos alimenticios se realizará de forma que se garanticen las condiciones de higiene y de conservación adecuadas y necesarias para cada tipo de producto.

35.2._ Todos los productos alimenticios estarán etiquetados y amparados por la documentación sanitaria o comercial correspondiente.

35.3._ Se dispondrá de recipientes con bolsa desechable para el correcto depósito de los residuos sólidos generados.

35.4. _El personal manipulador de alimentos recibirá formación adecuada y continuada en higiene de los alimentos en función de su actividad laboral, mantendrá un alto grado de limpieza e higiene personal, y llevará vestimenta adecuada y limpia, de uso exclusivo para su trabajo.

Artículo 36. Prohibiciones en el comercio no permanente de alimentación.

Además de las prohibiciones establecidas en la reglamentación técnico-sanitaria aplicable, en el comercio no permanente de alimentación queda expresamente prohibido:

36.1. _Depositar los alimentos directamente sobre el suelo.

36.2. _Con carácter general, se prohíbe la venta de:

_Carnes, aves y caza frescas, refrigeradas o congeladas.

_Pescados y mariscos frescos, cocidos, refrigerados o congelados.

_Leche, quesos frescos, requesón, nata, mantequilla, yogur y otros productos lácteos frescos.

_Pastelería y bollería rellena o guarnecida.

_Pastas alimenticias frescas y rellenas.

_Anchoas, ahumados y otras semiconservas.

_Y aquellos otros productos que por sus especiales características y a juicio de las autoridades competentes conlleven riesgo sanitario.

No obstante, se podrá autorizar la venta de los productos anteriormente citados cuando previamente se solicite, se cumplan los requisitos exigibles y así lo considere la autoridad sanitaria municipal.

CAPITULO 8

Máquinas expendedoras de alimentos o productos alimenticios

Artículo 37. Definiciones.

37.1._Máquinas expendedoras de comidas preparadas: las que dispensan comidas preparadas, conservadas a la temperatura adecuada para su correcto mantenimiento, pudiendo tener o no un calentamiento anterior a la expedición del producto al consumidor.

37.2._Máquinas expendedoras de helados: las que, partiendo de mezclas para congelar, elaboran helados que se dispensan directamente al consumidor de forma inmediata.

37.3._Otras máquinas expendedoras de alimentos y bebidas: cualquier otra máquina o dispositivo que dispense al consumidor alimentos, bebidas o productos alimentarios.

Artículo 38. Condiciones técnicas de las máquinas expendedoras de alimentos o productos alimenticios.

38.1._Las máquinas estarán diseñadas, construidas, conservadas y situadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los alimentos y la presencia de insectos u otros animales indeseables.

38.2._Las superficies que estén en contacto con los alimentos serán de materiales lisos, impermeables y no tóxicos, y se mantendrán en buen estado de conservación y limpieza.

38.3._Las máquinas estarán alejadas de fuentes de calor y de focos de contaminación, debiendo realizar comunicación previa al Ayuntamiento para su emplazamiento en un lugar determinado. Para esta solicitud se deberá demostrar documentalmente el registro de las máquinas en los servicios sanitarios correspondientes.

38.4._Dispondrán de termómetro con dispositivo de lectura exterior de la temperatura de almacenamiento, en correcto estado de funcionamiento, cuando dispensen alimentos que deben conservarse en refrigeración o congelación.

38.5._En las máquinas se indicará de forma claramente legible y fácilmente visible, en la parte exterior de la máquina, la identificación y teléfono de contacto de la persona o empresa responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas.

Artículo 39. Condiciones higiénico-sanitarias de las máquinas expendedoras de alimentos o productos alimenticios.

39.1. _Los alimentos ofrecidos en máquinas automáticas expendedoras se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su vida comercial, para garantizar que se mantienen las condiciones de salubridad de los productos.

39.2. _Las condiciones de temperatura de los alimentos serán respetadas en todo momento:

_Para productos congelados: Menor o igual a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

_Para helados de máquinas expendedoras: Menor o igual a $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$.

_Para productos refrigerados con un periodo de duración inferior a 24 horas: entre $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

_Para productos refrigerados con una duración superior a 24 horas: entre $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

_Para productos calientes: mayor o igual a $65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

39.3. _Las comidas preparadas que se vendan en máquinas automáticas expendedoras deberán estar etiquetadas, indicando claramente la denominación del producto, identificación del fabricante, registro sanitario, fecha de duración mínima o fecha de caducidad y, en su caso, las temperaturas de conservación.

39.4. _El responsable de las máquinas expendedoras elaborará y aplicará un programa de limpieza y desinfección de cuya descripción y aplicación deberá haber registros escritos.

39.5. _Si el tipo de producto lo requiere, las máquinas contarán con un dispositivo permanente de suministro de bolsas o envases individuales.

39.6. _Los titulares de las máquinas colocarán junto a las mismas recipientes para la recogida y eliminación de las bolsas o envases utilizados y otros desechos, siendo de su responsabilidad la retirada de los residuos generados.

39.7. _Las máquinas expendedoras de helados se vaciarán cada día al acabar la venta, debiendo eliminarse el producto sobrante. Una vez vaciadas las máquinas, y con el batidor funcionando, se aclararán con agua hasta que ésta salga limpia y sin residuos; después se desmontarán, se limpiarán con detergente y se desinfectarán adecuadamente. Se aclararán nuevamente antes de ser utilizadas. Estas operaciones deberán

quedar registradas por escrito, indicando fechas, productos utilizados y persona que las realiza.

TITULO CUARTO

Actividades de hostelería

CAPITULO 1

Actividades de hostelería de carácter permanente

Artículo 40. Definiciones.

40.1. _Degustación de café: Establecimiento que sirve café, infusiones, refrescos, bollería y productos envasados industriales (como patatas fritas, frutos secos, sándwiches. Este tipo de establecimientos no puede servir bebidas alcohólicas ni elaborar alimentos.

40.2. _Bar: Establecimiento en el que se sirven al público, principalmente en barra o mostrador, bebidas, bollería y pastelería, aperitivos, tapas, raciones, bocadillos y similares, siempre que no implique la actividad de restaurante.

40.3. _Cafetería: Establecimiento en el que se sirven al público, además de los productos de bar, platos simples o combinados, elaborados o no en el local, y preparados de ordinario a la plancha o mediante cualquier otro método que permita servir una comida rápida.

40.4. _Restaurante: Establecimiento que sirve al público bebidas y comidas elaboradas culinariamente en el propio local, para ser consumidas en servicio de mesa en el mismo.

40.5. _Bar-restaurante: Establecimiento en el que se ejercen de manera diferenciada las actividades de bar y restaurante. El servicio de mesas del restaurante estará claramente delimitado de la zona de la misma destinada a bar.

Los demás establecimientos del sector hostelero dedicados al servicio de comidas y/o bebidas, con denominaciones tales como cervecerías, tabernas, mesones, hamburgueserías, pubs, pizzerías, etcétera, se asimilarán a uno de los tipos genéricos definidos anteriormente a efectos

de otorgamiento de licencia, con aplicación de la normativa señalada para los mismos.

40.6._Comedor colectivo: Establecimiento público o privado, con finalidad mercantil o social, cuya actividad es la de facilitar comidas para ser consumidas en el mismo por grupos determinados de personas, incluyendo tanto los comedores dotados de cocina propia como los que carecen de ella. Tales establecimientos pueden tener entidad propia e independiente, o formar parte de empresas, centros, instituciones y organismos, constituyendo actividad accesoria de éstos.

40.7._Cocina: Recinto destinado a la elaboración de comidas preparadas, mediante tratamiento o no del calor, e independizado de cualquier otra zona del local o establecimiento.

40.8._Oficio: Espacio independizado del resto del local, destinado a la manipulación y conservación de alimentos y carente de los instrumentos relacionados con la fritura o cocinado de los mismos.

Artículo 41. Clasificación de los establecimientos permanentes de hostelería.

Se establece la siguiente clasificación según la actividad y nivel de riesgo sanitario de los establecimientos:

41.1._Grupo A: Establecimientos que no realizan ningún tipo de elaboración de alimentos, sino que sólo sirven bebidas y/o alimentos procedentes de industrias autorizadas. Estos establecimientos no dispondrán de cocina.

41.2._Grupo B: Establecimientos que elaboran alimentos para su consumo inmediato, sin que puedan ser considerados como comidas completas. Se incluyen en este grupo establecimientos con elaboración de pinchos, platos combinados, pizzerías, hamburgueserías, bocaterías y asimilables. El aprovisionamiento de materias primas perecederas será ajustado al consumo diario, y se mantendrán estas condiciones de forma estable a lo largo de la semana y en cualquier época del año.

41.3._Grupo C: Establecimientos que elaboran y sirven menús o comidas completas, variadas en cuanto a ingredientes y riesgo sanitario, con preparaciones diversas, y con servicio de los mismos en un comedor

o zona habilitada para su consumo. Se incluyen en este grupo los establecimientos con menú o carta.

41.4. _Grupo D: Establecimientos que elaboran comidas variadas, como en el grupo anterior, pero en grandes cantidades, con servicio a gran número de comensales simultáneamente (en torno a 100 comensales). Su consumo se podrá realizar en comedores anexos a la zona de elaboración (como hospitales, clínicas, hoteles, establecimientos que sirven banquetes), o en otros comedores colectivos (como comedores escolares, de empresa, o alojamientos colectivos).

Artículo 42. Condiciones técnicas generales de los establecimientos permanentes de hostelería.

42.1. _Los establecimientos permanentes de hostelería dispondrán al menos de:

_Zona de uso público aislada y diferenciada de cualquier otra ajena a su cometido específico

_Almacén de alimentos.

_Aseos de uso para el público.

_Vestuario o taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado para uso del personal, y, en los casos en que se requieran, aseos para el personal.

En aquellos establecimientos donde se preparen alimentos, dispondrán además de recinto de elaboración de alimentos (cocina, oficio o ambos).

42.2. _Si estos establecimientos disponen de terraza, deberá haber sido autorizada previamente por el Ayuntamiento de Pamplona.

42.3. _Los establecimientos permanentes de hostelería podrán ejercer actividades de comercio de alimentación si las zonas dedicadas a hostelería y venta de alimentos se encuentran diferenciadas entre sí, y se cumplen las condiciones higiénicas y sanitarias exigibles para cada una de ellas. En los espacios comunes se deberán cumplir las condiciones más restrictivas.

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

42.5._Las salas destinadas a la elaboración, manipulación, conservación, almacenamiento o servicio de alimentos deberán ser adecuadas al uso a que se destinan, situadas a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad, y separadas de cualquier actividad de vivienda. Deberán ubicarse de forma que se impida la comunicación directa con los aseos.

42.6._Los recipientes higiénicos de recogida de residuos sólidos estarán adecuadamente emplazados y serán de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo, cierre hermético, de apertura a pedal, y provistos de bolsas de material impermeable. Se evacuarán, limpiarán y desinfectarán con la mayor frecuencia posible y al menos una vez al día.

42.7._La ventilación será independiente de las puertas de entrada, y apropiada y suficiente para los usos y necesidades de la actividad. La ventilación podrá ser natural y/o mecánica, y deberá cumplir lo exigido por la normativa general y específica vigente. Se evitará la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire.

42.8._Si existe servicio de plancha en la zona de barra, contará con sistema de extracción de humos y olores que deberá ser conducido sobre cubierta, no permitiéndose en ningún caso su evacuación a fachadas, patios o nivel peatonal de los espacios de uso público.

42.9._Se adoptarán las medidas oportunas para evitar la entrada y presencia de insectos, arácnidos, roedores y otros animales, domésticos o no. Se instalarán medidas antiinsectos en las ventanas, aberturas o huecos practicables, y, si fuera necesario, dispositivos eléctricos antiinsectos de tipo no químico o cualquier otro sistema eficaz autorizado y que no entrañe riesgos sanitarios.

42.10._Se contará con vertedero de aguas residuales, agua de consumo humano fría y caliente, y lavavajillas con capacidad suficiente para garantizar la correcta limpieza y desinfección de la vajilla, cubiertos y útiles empleados.

Artículo 43. Condiciones técnicas de las zonas de uso público (comedor y zona de barra).

43.1._Sus dimensiones serán proporcionales a la actividad a desarrollar.

43.2._Las paredes, suelos y techos serán de material impermeable y de fácil limpieza y desinfección.

43.3._Podrá estar dotado de mobiliario, que se mantendrá en buen estado de limpieza y conservación.

43.4._Dispondrán en la barra de lavamanos con agua de consumo humano fría y caliente, de accionamiento no manual, no aceptándose los grifos de accionamiento con el codo.

43.5._En la zona exterior de la barra destinada a la permanencia del público, se dispondrá de papeleras o recipientes para el depósito de papeles y desperdicios.

43.6._Se cumplirá lo dispuesto en la legislación vigente sobre prevención del consumo de tabaco, protección del aire respirable y promoción de la salud con relación al tabaco.

Artículo 44. Condiciones técnicas de los recintos de elaboración de alimentos.

44.1._Los recintos de elaboración de alimentos deberán ser apropiados para el uso que se destinan, con emplazamiento adecuado, dimensiones suficientes y accesos fáciles. En los establecimientos de los grupos C y D con una superficie de uso público superior a 100 metros cuadrados, la superficie destinada a cocina será como mínimo el 10% de la superficie del local.

44.2._Las paredes y pilares estarán revestidos hasta el techo con materiales lavables, impermeables, de superficie lisa, y de fácil limpieza y desinfección.

44.3._Los techos estarán contruidos de forma que se eviten la acumulación de suciedad y el desprendimiento de partículas, y se facilite su limpieza.

44.4._Los suelos serán continuos, resistentes al roce, no deslizantes, lavables e impermeables.

44.5._El sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura no se produzca contaminación de los alimentos, y su fijación al techo o paredes se hará de forma que sea fácil su limpieza y se evite la acumulación de polvo.

44.6._ Los fregaderos dispondrán de agua de consumo humano fría y caliente, y serán de tamaño y número suficientes para la limpieza de los alimentos y el lavado y desinfección de los utensilios habitualmente empleados.

44.7._ Dispondrán de lavamanos con agua de consumo humano fría y caliente, con grifos de accionamiento a pedal u otro sistema no manual, no aceptándose los grifos de accionamiento con el codo. Contarán con jabón líquido en dosificador y toallas de uso único o dispositivo de secado higiénico de manos.

44.8._ En los establecimientos de los grupos A y B estará permitido que dispongan de un solo fregadero para el lavado de manos y la limpieza de los alimentos y útiles empleados. Sus grifos y elementos de uso higiénico serán de características semejantes a las del apartado anterior..

44.9._ Las máquinas lavavajillas tendrán capacidad suficiente para garantizar la correcta limpieza y desinfección de los útiles empleados.

44.10._ Las cámaras de refrigeración o congelación serán de capacidad suficiente, con dispositivo de lectura exterior de las temperaturas de almacenamiento, en correcto estado de funcionamiento, y de potencia tal que permitan mantener las temperaturas exigidas para los diversos alimentos almacenados. En los establecimientos del grupo D existirán cámaras diferentes para conservar por separado los distintos tipos de materias primas y los productos elaborados.

44.11._ Los útiles, maquinaria y superficies de manipulación de alimentos tendrán un tamaño acorde con el volumen y tipo de trabajo, y serán de materiales impermeables, inoxidables, no tóxicos, y de fácil limpieza y desinfección.

44.12._ La distribución del mobiliario se realizará de forma que se eviten contaminaciones cruzadas entre los alimentos crudos y los alimentos cocinados. En los establecimientos de los grupos C y D existirán zonas diferentes y separadas para la manipulación de los alimentos crudos y para las comidas preparadas. En los establecimientos del grupo D existirán además:

_ Dos accesos independientes: uno para la recepción de materias primas y otro para la salida de comida preparada.

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

44.13._ *Derogado*

44.14._ De forma opcional, los oficios podrán disponer de microondas para el calentamiento de platos, máquina cortadora de fiambres y cualquier otra máquina o dispositivo que no genere humos ni olores.

Artículo 45. Condiciones técnicas de los almacenes de alimentos en los establecimientos permanentes de hostelería.

45.1._ Tendrán capacidad suficiente y dispondrán de estanterías o dispositivos de forma que no se coloquen alimentos directamente sobre el suelo.

45.2._ Las paredes, techos y suelos serán de fácil limpieza y desinfección.

45.3._ Las condiciones de ventilación y humedad serán las adecuadas para los alimentos a almacenar.

45.4._ El sistema de iluminación estará debidamente protegido, de manera que en caso de rotura no produzca contaminación de los alimentos, y su fijación al techo o paredes se hará de forma que sea fácil su limpieza y se evite la acumulación de polvo.

45.5._ Las puertas permanecerán cerradas.

45.6._ Si disponen de cámaras frigoríficas, cumplirán con los mismos requisitos que las cámaras de los recintos de elaboración de alimentos.

45.7._ La cocina no será la única vía de acceso al almacén, al objeto de que el suministro de mercancías no se efectúe a través de ella. Cuando se utilicen como almacén atillos o dependencias situadas en planta superior o inferior, el acceso a los mismos no se realizará desde la cocina.

Artículo 46. Condiciones técnicas de los aseos de uso para el público en los establecimientos de hostelería.

46.1._ Con carácter general, todo establecimiento deberá contar con al menos un aseo.

46.2. _Los aseos estarán independizados del resto de las instalaciones mediante anteaseo con cerramiento completo.

46.3. _Las paredes y suelos serán de material lavable, impermeable y de fácil limpieza y desinfección.

46.4. _Estarán dotados de ventilación natural o forzada capaz de eliminar los malos olores.

46.5. _Los aseos dispondrán de papel higiénico, lavabo con agua de consumo humano, jabón líquido en dosificador y sistema higiénico de secado de manos o toallas de uso único, en cuyo caso contarán con recipientes para depositar las toallas usadas.

46.6. _Los aseos de señoras dispondrán además de contenedores higiénicos para el depósito de compresas y tampones higiénicos.

Artículo 47. Condiciones técnicas de los aseos y vestuarios para el personal en los establecimientos permanentes de hostelería.

47.1. _En los establecimientos de los grupos C y D existirán aseos para uso exclusivo del personal y vestuarios con taquillas individuales. Estos aseos contarán con agua fría y caliente de consumo humano en los lavabos, jabón líquido en dosificador y sistema higiénico de secado de manos o toallas de uso único, en cuyo caso contarán con recipientes para depositar las toallas usadas. Sus características constructivas serán similares a las de los aseos para el público

47.2. _Los establecimientos de los grupos A y B contarán al menos con taquillas para el personal manipulador de alimentos.

Artículo 48. Condiciones higiénico-sanitarias generales de los establecimientos permanentes de hostelería.

48.1. _Los locales se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza. Los métodos empleados para ello serán los más idóneos para no levantar polvo ni producir alteraciones de los alimentos ni contaminaciones. Con una periodicidad al menos diaria, y siempre que sea necesario, se llevará a cabo limpieza y desinfección de los suelos y paredes, y en ningún caso mientras se estén preparando alimentos.

48.2. _Después de cada jornada de trabajo, o antes si fuera necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los

útiles y superficies empleados que hayan estado en contacto con los alimentos. Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

48.3._ Los aseos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza, desinfección y desodorización.

48.4._ La desinfección, desinsectación y desratización se efectuarán siempre que sea necesario, debiendo contar con un plan escrito para su aplicación. Las operaciones de desinfección, y las de desinsectación y desratización efectuadas mediante procedimientos no químicos, podrán ser aplicadas por personal del propio establecimiento. Los demás tratamientos de desinsectación y desratización deberán ser efectuados por empresas debidamente autorizadas.

48.5._ Cuando de la apertura de ventanas y huecos pudiera resultar la contaminación de los productos alimenticios, éstos permanecerán cerrados.

48.6._ Las ventanas que dan a la vía pública se podrán utilizar para servir alimentos o bebidas, siempre que, garantizando lo dispuesto en el apartado anterior, sus titulares hayan realizado comunicación previa, declaración responsable u obtenido licencia.

48.7._ Las superficies de corte y de manipulación serán diferentes para su uso con carnes, pescados y verduras, crudos o elaborados; de no ser así, se asegurará la limpieza de las mismas después de cada utilización.

48.8._ Los alimentos estarán protegidos de cualquier posible causa de contaminación y fuera del alcance del público mediante vitrinas expositoras u otro tipo de cobertura que lo garantice. Los alimentos perecederos se mantendrán en las adecuadas condiciones de conservación y temperatura. Asimismo, se evitará la acción directa de la luz solar.

48.9._ El almacenamiento de los alimentos se hará de forma que haya una completa separación entre alimentos crudos y elaborados y que no puedan contaminarse o transmitirse mutuamente olores o sabores extraños. Los alimentos almacenados estarán correctamente etiquetados y/o amparados por documentación sanitaria o comercial.

48.10. _Los alimentos estarán protegidos en compartimentos, recipientes o envolturas autorizados para uso alimentario, no pudiendo mantenerse en latas una vez abiertas.

48.11. _Las comidas preparadas se mantendrán a las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y servicio exigidas por la normativa vigente y adecuadas para preservar la salubridad de los productos:

_Comidas congeladas: menor o igual a $-18.^{\circ}\text{C}$

_Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas: entre $0.^{\circ}\text{C}$ y $+8.^{\circ}\text{C}$.

_Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas: entre $0.^{\circ}\text{C}$ y $+4.^{\circ}\text{C}$.

_Comidas calientes: igual o superior a $+65.^{\circ}\text{C}$.

48.12. _Las comidas deberán prepararse con la menor antelación posible a su consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o sometidas a cualquier otro tratamiento que garantice su conservación durante periodos prolongados, en cuyo caso se deberá hacer constar mediante etiquetas visibles la fecha de elaboración.

48.13. _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.

48.14. _Los responsables de los establecimientos identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velarán por que se cumplan y se actualicen sistemas de autocontrol adecuados, de acuerdo con los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.

48.15. _Los responsables de los establecimientos deberán cumplir lo dispuesto por la legislación vigente sobre el control de la calidad del agua de consumo humano utilizada en ellos.

48.16. _Los residuos líquidos (aceites de fritura y grasas) serán recogidos en recipientes estancos e identificados, y retirados por empresas autorizadas, quedando la documentación que lo acredita a disposición de los servicios de inspección.

48.17._El almacenamiento de los productos no alimenticios, útiles y productos de limpieza se realizará de forma separada de los productos alimenticios. Los establecimientos de los grupos C y D dispondrán de un recinto de uso exclusivo para almacenar los útiles y productos de limpieza.

48.18._No se permitirá el acceso ni la permanencia de animales en las dependencias de estos establecimientos, salvo los perros-guía en las zonas de público.

48.19._El personal recibirá formación adecuada y continuada en higiene de alimentos en función de su actividad laboral. Las empresas deberán acreditar documentalmente esta formación.

48.20._Todo el personal dedicado a la manipulación de alimentos tendrá especial cuidado en el mantenimiento del aseo personal y utilizará ropa de color claro de uso exclusivo para el trabajo, cubrecabellos cuando elabore alimentos, y calzado adecuado a su función, que se mantendrán en perfecto estado de limpieza. Los servicios municipales podrán exigir el cambio de indumentaria o cualquier otra medida de tipo higiénico cuando lo consideren necesario.

48.21._No se podrá fumar en los espacios destinados a elaboración y almacenamiento de alimentos y bebidas, y servicio de barra. En los demás espacios, se cumplirá lo dispuesto en la legislación vigente sobre prevención del consumo de tabaco, protección del aire respirable y promoción de la salud con relación al tabaco.

Artículo 49. Prohibiciones en los establecimientos permanentes de hostelería.

En los establecimientos de hostelería de carácter permanente queda expresamente prohibido:

49.1._El abastecimiento de alimentos elaborados en domicilios particulares o establecimientos no autorizados.

49.2._Simultanear actividades de hostelería con otras no relacionadas con ellas, si estas últimas impiden o dificultan el cumplimiento de las condiciones higiénicas y sanitarias exigibles para la actividad de hostelería.

49.3._La protección de las comidas elaboradas mediante paños de cocina o similares.

49.4._El vertido de aceites de fritura o grasas a la red general de alcantarillado o saneamiento.

49.5._La manipulación en el almacén de alimentos no envasados.

49.6._El almacenamiento de alimentos en zonas distintas de los almacenes o los recintos de manipulación de alimentos, y especialmente en aseos y anteaseos.

49.7._La presencia de mobiliario, útiles, instrumentos u objetos que no sean propios de la actividad que se ejerce.

49.8._Fumar, comer, mascar chicle o cualquier otra práctica no higiénica durante el trabajo, así como simultanear la actividad laboral específica con otra que pueda suponer una fuente de contaminación.

49.9._Hacer uso de los recintos de elaboración de alimentos como zona de comedor para el personal del establecimiento o ajeno a él.

49.10._La utilización de serrín u otras sustancias o materiales (como sal, cartones, papeles o similares) para cubrir el suelo, superficies o útiles.

CAPITULO 2

Actividades de hostelería de carácter no permanente

Artículo 50. Definición.

Son las instalaciones o establecimientos que sirven comidas o bebidas, cuyo funcionamiento se limita a determinadas épocas del año, así como aquellas que se instalen con motivo de acontecimientos o concentraciones públicas, incluso en vehículos automóviles. Estas actividades deberán contar con la autorización municipal correspondiente y cumplir las condiciones higiénicas y sanitarias exigibles.

Artículo 51. Condiciones técnicas de las actividades de hostelería de carácter no permanente.

Además de las establecidas en la legislación vigente, las actividades de hostelería de carácter no permanente deberán cumplir las siguientes condiciones técnicas:

51.1. _Estas actividades deberán estar situadas a conveniente distancia de cualquier fuente de suciedad o insalubridad, a fin de evitar sus efectos perjudiciales.

51.2. _Los suelos deberán permitir la limpieza y evitar la acumulación de residuos, tanto sólidos como líquidos.

51.3. _Cualquier manipulación de alimentos y bebidas deberá realizarse en casetas o instalaciones debidamente techadas y con sistemas que impidan el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos.

51.4. _Las instalaciones deberán disponer de un suministro suficiente de agua potable conectada a los fregaderos y lavamanos necesarios para la limpieza del utillaje y aseo del personal, y desagüe a la red de saneamiento. En caso de llevarse a cabo elaboración de alimentos o uso de vajilla reutilizable, los fregaderos y/o lavamanos deberán disponer, además, de agua caliente de consumo humano. Los lavamanos estarán provistos de útiles de aseo higiénico de manos.

Previa autorización municipal, se podrán emplear depósitos para el almacenamiento y la eliminación higiénica de aguas residuales, siempre que no sea posible su conexión a la red de saneamiento y sean de una capacidad adecuada al volumen de agua empleada para el mantenimiento higiénico de las instalaciones y el aseo del personal.

51.5. _Las zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos estarán debidamente aisladas de los servicios higiénicos y no podrán utilizarse como dormitorios ni para otras actividades ajenas a sus cometidos específicos.

51.6. _Todos los materiales susceptibles de entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos deberán tener unas características que eviten la contaminación de los mismos.

51.7. _Las superficies donde se manipulen alimentos o puedan entrar en contacto con ellos serán de materiales lisos, inertes, no absorbentes, y de fácil limpieza y desinfección, quedando excluido el uso de madera.

51.8._Se dispondrá de capacidad frigorífica suficiente para el mantenimiento de los alimentos que así lo requieran.

51.9._Los titulares de estas actividades deberán solicitar autorización municipal previa a su funcionamiento, presentando planos o croquis de las instalaciones, con memoria descriptiva de las actividades a llevar a cabo y los productos alimenticios a ofertar, incluyendo su manipulación. Asimismo se comprometerán a cumplir las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias exigibles.

Artículo 52. Condiciones higiénico-sanitarias de las actividades de hostelería no permanentes.

Además de las establecidas en la legislación vigente, las actividades de hostelería de carácter no permanente deberán cumplir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

52.1._Todos los productos alimenticios estarán etiquetados y amparados por la documentación sanitaria o comercial correspondiente.

52.2._Los alimentos expuestos al público estarán debidamente protegidos mediante vitrinas, envases o envolturas. En el caso de los alimentos que deban conservarse en refrigeración, se expondrán en vitrinas refrigeradas.

52.3._La vajilla utilizada será de uso único, no reutilizable. Se permitirá que sea vajilla reutilizable cuando se disponga de lavavajillas con agua caliente y capacidad suficiente para las necesidades del servicio.

52.4._Será necesario disponer de recipientes con bolsa desechable para el correcto depósito de los residuos sólidos generados.

52.5._Los residuos líquidos (aceites de fritura y grasas) serán recogidos en recipientes estancos e identificados, y retirados por empresas autorizadas, quedando la documentación que lo acredita a disposición de los servicios de inspección.

52.6._Al final de la jornada de trabajo se procederá a la limpieza y desinfección del recinto y de los útiles empleados, manteniendo los alimentos debidamente resguardados durante la limpieza.

52.7. _El personal deberá contar con formación adecuada y continuada en higiene de alimentos en función de su actividad laboral. Esta formación deberá estar acreditada documentalmente.

52.8. _Los manipuladores mantendrán la higiene en su aseo personal, y utilizarán en la preparación de alimentos y en el desarrollo de su trabajo ropa limpia de color claro, adecuada y de uso exclusivo para ello.

52.9. _El desarrollo de la actividad estará, en cualquier caso, sujeto al mantenimiento de las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.

Artículo 53. Manipulaciones prohibidas en las actividades de hostelería de carácter no permanente.

En las actividades de hostelería no permanentes queda expresamente prohibido:

53.1. _Que los alimentos estén en contacto con el suelo en cualquiera de los procesos de almacenamiento o manipulación.

53.2. _La manipulación de alimentos no envasados en las zonas no destinadas a tal fin.

53.3. _Abastecerse de alimentos elaborados en domicilios particulares y en establecimientos no autorizados para ello.

53.4. _El vertido de aceites de fritura o grasas a la red general de alcantarillado o saneamiento.

53.5. _Fumar, comer, mascar chicle o cualquier otra práctica no higiénica durante la manipulación de alimentos, así como simultanear la actividad laboral específica con otra que pueda suponer una fuente de contaminación.

53.6. _El acceso o permanencia de animales en las dependencias de estos establecimientos en donde se elaboren, consuman o almacenen alimentos, excepto los perros-guía para invidentes, en las zonas destinadas al público.

53.7. _La venta ambulante en carritos y vehículos de productos alimenticios, elaborados o no, que no se realice de la forma indicada en la presente ordenanza.

TITULO QUINTO

Transporte de alimentos

Artículo 54. Definición.

A efectos de esta ordenanza, se entiende por transporte de alimentos y productos alimentarios a las operaciones que comprenden el traslado de los mismos y los medios necesarios para realizarlo en las condiciones idóneas.

Artículo 55. Condiciones técnicas del transporte de alimentos.

Además de las establecidas en la legislación vigente, las actividades de transporte de alimentos deberán cumplir las siguientes condiciones técnicas:

55.1._ Los vehículos empleados tendrán las superficies interiores de la zona de carga lavables, impermeables, lisas y continuas, sin grietas ni ángulos que dificulten la limpieza y desinfección, y con cierres adecuados. Las uniones entre techos, paredes y suelos serán redondeadas y con aislamiento entre la cabina de conductor y la zona de carga.

55.2._ Los vehículos estarán diseñados para mantener las condiciones de temperatura requeridas en aquellos productos cuya normativa aplicable lo especifique.

55.3._ Los vehículos que transporten alimentos a temperatura regulada deberán contar con un dispositivo apropiado de medida y registro de la temperatura interior de la zona de carga, en correcto estado de funcionamiento. Este dispositivo deberá permitir una fácil lectura de dicha temperatura desde el exterior de la caja. En el transporte de productos para su distribución local, será suficiente con la medición de la temperatura interior y un dispositivo para su lectura desde el exterior.

55.4._ Los elementos que puedan entrar en contacto con los alimentos o productos alimenticios transportados serán de material liso, impermeable, no corrosivo y de fácil limpieza y desinfección.

Artículo 56. Condiciones higiénico-sanitarias del transporte de alimentos.

Además de las establecidas en la legislación vigente, las actividades de transporte de alimentos deberán cumplir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

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

56.2._ Los alimentos o productos alimentarios que, por sus características, no vayan debidamente protegidos con un envase o embalaje, no pueden colocarse directamente sobre el suelo del vehículo, ni sobre cualquier tipo de protección del mismo susceptible de ser pisada.

56.3._ Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos con la condición de que las temperaturas de transporte de cada uno, fijadas en la reglamentaciones técnico-sanitarias específicas correspondientes, sean compatibles entre sí, y que ninguna de estas mercancías puede ser causa de alteración o modificación de las otras, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas o minerales.

56.4._ El transporte en régimen de refrigeración o congelación de los distintos alimentos o productos alimenticios deberá realizarse respetando las temperaturas máximas establecidas por la normativa aplicable para cada uno de los mismos, siendo su cumplimiento responsabilidad exclusiva del transportista.

56.5._ Las operaciones de carga y descarga de los vehículos deberán efectuarse tan rápidamente como sea posible, de forma que no se produzca una elevación de la temperatura fuera de los márgenes reglamentarios establecidos para cada tipo de producto.

56.6._ Todo el personal que entre en contacto directo con los alimentos utilizará indumentaria de uso exclusivo para su actividad, que se mantendrá en correctas condiciones de limpieza. Además, cumplirá las condiciones establecidas para los manipuladores de alimentos, según lo estipulado en la normativa vigente.

56.7._ El transportista deberá disponer de la correspondiente documentación sanitaria, comercial o ambas, en su caso, de todos los alimentos que transporta y durante todas las fases del transporte.

Artículo 57. Prohibiciones en el transporte de alimentos.

En el transporte de alimentos queda expresamente prohibido:

57.1. _Dejar fuera de servicio el equipo de producción de frío durante el transcurso del transporte de alimentos que lo requieran.

57.2. _El transporte de alimentos o productos alimentarios junto con otros productos que no tengan carácter alimenticio, a no ser que sea en compartimentos totalmente independizados.

57.3. _Depositarse en la vía pública, en el transcurso de las operaciones de carga y descarga, los productos que no estén contenidos en un embalaje resistente que los proteja.

TITULO SEXTO

Régimen inspector y sancionador

Artículo 58. Competencias.

Los servicios municipales son responsables del ejercicio y control de las funciones y competencias técnico-sanitarias que reconoce la legislación estatal, autonómica y municipal, pudiendo desarrollar también cuantas les sean encomendadas por las autoridades sanitarias. Para ello, podrán solicitar la colaboración de las entidades u organismos que se estime oportuno.

Artículo 59. La acción inspectora.

59.1. _Cuando intervenga en el ejercicio de sus funciones, el personal de los servicios sanitarios municipales tendrá el carácter de agente de la autoridad.

59.2. _El personal sanitario municipal en funciones de inspección está facultado para entrar libremente, sin previa notificación, en cualquier momento y en presencia de personal del establecimiento, en toda instalación o actividad a que se refiere esta ordenanza, a tomar u obtener muestras, requerir información verbal o documental sobre las instalaciones, productos o servicios, proceder a las pruebas, investigaciones o exámenes necesarios para comprobar el cumplimiento de la normativa sanitaria, y a realizar cuantas actuaciones sean precisas para el cumplimiento de sus funciones de inspección y control.

59.3._Las personas físicas o jurídicas, asociaciones o entidades titulares de los establecimientos o actividades, y el personal que los atiende están obligados a permitir, facilitar y suministrar las actuaciones, pruebas e información a que se refiere el apartado anterior.

59.4._Las actas de inspección e informes que se extiendan por el personal municipal en el ejercicio de sus funciones estarán dotadas de presunción de certeza y valor probatorio respecto de los hechos reflejados en las mismas, salvo prueba en contrario.

59.5._El personal sanitario municipal en funciones de inspección podrá solicitar a cualquier otra autoridad o sus agentes el apoyo, concurso, auxilio y protección que sean precisos para el desempeño de estas funciones, debiendo éstos prestar su colaboración a tal fin.

Artículo 60. Medidas cautelares y urgentes.

60.1._La adopción de medidas provisionales se regirá por lo dispuesto en la normativa general aplicable y, en su caso, en la ordenanza de sanidad número 1, de las disposiciones generales, del régimen jurídico y del procedimiento sancionador.

60.2._Cuando el personal de los servicios sanitarios municipales constate la falta de condiciones higiénico-sanitarias y de salubridad en un alimento o actividad de alimentación, podrá, si lo considera oportuno, inmovilizar o decomisar el alimento, así como proponer la suspensión de actividades o la adopción de las medidas cautelares y urgentes que estime necesarias para garantizar la salud pública en función de las atribuciones que le otorga la legislación vigente. Estas medidas serán aplicadas mediante acuerdo motivado de la autoridad sanitaria.

60.3._Los gastos que se originen por las operaciones de intervención, depósito, transporte o destrucción de productos y por las medidas urgentes a que se refiere el párrafo anterior serán por cuenta del titular.

Artículo 61. Infracciones.

61.1._Tipificación de las infracciones: a efectos de esta ordenanza, las infracciones se clasifican en leves, graves y muy graves, según el tipo de infracción, y teniendo en consideración su incidencia en la salud pública, cuantía del eventual beneficio obtenido, grado de intencionalidad, gravedad de la alteración sanitaria y social producida, y reincidencia.

61.2._Se considerarán infracciones muy graves el incumplimiento de lo dispuesto en esta ordenanza, cuando dicho incumplimiento depare riesgos o daños efectivos para la salud de los consumidores, el incumplimiento reiterado de los requerimientos que formulen las autoridades sanitarias competentes en lo que respecta a esta ordenanza, y la reincidencia en la comisión de infracciones graves y en la aplicación de sanciones calificadas como graves.

61.3._Se considerarán infracciones graves el incumplimiento de lo dispuesto en esta ordenanza, cuando dicho incumplimiento pudiera comprometer potencialmente la salud de los consumidores, y/o la seguridad o salubridad de los productos alimenticios, así como el incumplimiento de los requerimientos que formulen las autoridades sanitarias competentes en lo que respecta a esta ordenanza, y la reincidencia en la comisión de infracciones leves y en la aplicación de sanciones calificadas como leves.

61.4._Se considerarán infracciones leves el incumplimiento de lo establecido en esta ordenanza, en cuanto que no sea clasificado como grave o muy grave.

61.5._En lo no regulado por la normativa general o por esta ordenanza, se aplicará lo dispuesto en la ordenanza de sanidad número 1, de las disposiciones generales, del régimen jurídico y del procedimiento sancionador.

Artículo 62. Sanciones y procedimiento sancionador.

La imposición de sanciones se ajustará al procedimiento legal y reglamentario establecido para el ejercicio de la potestad sancionadora en esta materia. El procedimiento sancionador, cuantía de las sanciones y criterios de graduación aplicables a las infracciones debidas a incumplimientos de esta ordenanza se regirán, en lo no regulado por la normativa general, por lo dispuesto en la ordenanza de sanidad número 1.

Artículo 63. Prescripción y caducidad.

Las infracciones leves a esta ordenanza prescriben a los dos meses, las graves a los dos años y las muy graves a los cinco años. Las sanciones por infracciones leves prescriben al año, las graves a los dos años y las muy graves a los tres años.

En todo caso los plazos de prescripción y caducidad serán los que en cada momento establezca la legislación sanitaria aplicable, sin que para ello sea necesario modificar esta ordenanza.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

1.^a Aspectos estructurales: Los aspectos estructurales a que obliga la presente ordenanza no serán de aplicación a los establecimientos, industrias y actividades que tengan licencia de actividad clasificada y/o de obra en trámite u otorgada, o que se encuentren en ejecución de obra, en el momento de la entrada en vigor de esta ordenanza.

Así mismo, la presente ordenanza no será de aplicación, en los aspectos estructurales, a aquellos establecimientos, industrias y actividades que dispongan de licencia de apertura o se encuentre ésta en trámite en el momento de la entrada en vigor de la ordenanza.

2.^a Adaptaciones estructurales: En los establecimientos a que hace referencia la Disposición Transitoria 1.^a, las adaptaciones de instalaciones o estructuras a que obliga el cumplimiento de esta ordenanza serán llevadas a cabo en las reformas parciales, en los aspectos relacionados con la reforma, y en su totalidad cuando se acometan en ellos obras de reforma integral.

3.^a Modificaciones de equipos y adaptaciones de funcionamiento: Los establecimientos, industrias y actividades con licencia de apertura en el momento de la entrada en vigor de la presente ordenanza deberán realizar las modificaciones de los equipos y las adaptaciones de funcionamiento necesarias para el cumplimiento de esta ordenanza en el plazo máximo de un año.

DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la entrada en vigor de esta ordenanza, quedan derogadas cuantas disposiciones municipales se opongan a la misma, y específicamente los preceptos siguientes:

_Ordenanza de Sanidad número 3 del Ayuntamiento de Pamplona, de establecimientos de hostelería y similares

_Ordenanza de Sanidad número 6 del Ayuntamiento de Pamplona, ordenanzas industriales o comerciales de alimentación

_Artículos 19 a 21 de la Ordenanza de Sanidad número 12 del Ayuntamiento de Pamplona, ordenanza sanitaria de vehículos de transporte de personas, mercancías y ganados

_Artículo 7. de la Ordenanza de Sanidad número 15 del Ayuntamiento de Pamplona, de locales comerciales y actividades viarias, en lo que respecta a productos alimenticios.

DISPOSICION FINAL

Esta Ordenanza entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el BOLETIN OFICIAL de Navarra y transcurrido el plazo previsto en el artículo 320 de la Ley Foral 6/1990, de la Administración Local de Navarra.

BON Número 25 - Fecha: 27/02/2006

BON Número 159 – Fecha: 14/08/2014 Modificación de la Ordenanza de Higiene Alimentaria