

### III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

#### AYUNTAMIENTO DE

21

#### FUENLABRADA

##### ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

El Ayuntamiento Pleno, en sesión ordinaria celebrada en fecha 4 de octubre de 2012, acordó lo siguiente:

Aprobar definitivamente la ordenanza municipal reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas en establecimientos en los que se consumen y/o elaboran comidas y bebidas. La presente ordenanza no entrará en vigor hasta que se haya publicado completamente su texto en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID y haya transcurrido el plazo previsto en el artículo 65.2 de la Ley Reguladora de las Bases de Régimen Local.

Contra el presente acuerdo, que agota la vía administrativa, se puede interponer recurso contencioso-administrativo ante alguno de los órganos jurisdiccionales que prevén los artículos 8 y 10 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa en el plazo de dos meses, a contar desde el día siguiente a su publicación.

Sin perjuicio de lo anterior, con carácter potestativo, puede interponerse recurso de reposición en los términos y plazos previstos en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, en su redacción dada por la Ley 4/1999.

#### **ORDENANZA REGULADORA DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y TÉCNICAS EN ESTABLECIMIENTOS EN LOS QUE SE CONSUMEN Y/O ELABORAN COMIDAS Y BEBIDAS**

##### Capítulo I

##### *Disposiciones Generales*

#### **Artículo 1. Disposiciones generales**

1. La presente Ordenanza tiene como objeto establecer las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas que deben observar los establecimientos en los que se consuman y/o elaboren comidas y bebidas, así como proteger la salud y los derechos de los consumidores y usuarios de tales servicios.

2. El marco legal dentro del que se desarrolla esta ordenanza viene establecido por la Ley 14/1986 de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 12/2001 de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, Ley 1/2007 de Consumidores y usuarios; Ley 11/98 de Consumidores y usuarios de la Comunidad de Madrid, Ley 7/1985 de 2 de Abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local; y demás disposiciones concordantes.

3. Desde el aspecto higiénico-sanitario todos ellos se regirán por las normas del Reglamento (CE) 852-04, de 29 de abril, relativo a la higiene de productos alimenticios, Real Decreto 3484/2000 de 13 de octubre relativo a las comidas preparadas, además de las comprendidas en esta ordenanza y demás disposiciones concordantes.

4. Desde el aspecto técnico, se regirá por el PGOUF, Código Técnico de la Edificación, normativa vigente sobre eliminación de barreras arquitectónicas, normativa vigente sobre protección contra incendios, además de las comprendidas en esta ordenanza y demás disposiciones concordantes.

#### **Artículo 2. Ámbito de aplicación**

1. La competencia territorial de esta ordenanza se extiende a todos los establecimientos en los que se consuman y/o elaboren comidas y bebidas, de carácter fijo, instalados dentro del Término Municipal de Fuenlabrada.

2. Igualmente será aplicable al comercio minorista, cuando éste cuente con secciones que puedan incluirse en las actividades definidas por el artículo 3.1.c.

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

### Artículo 3. Clasificación de actividades

Con respecto a esta Ordenanza, las actividades se clasificarán en:

1. Establecimientos de venta de comida preparada: Industria, local o instalación permanente en el que se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran o venden comidas preparadas. No está permitido el consumo dentro del local.

- a) Comida preparada: elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.
- b) Comida preparada con tratamiento térmico: aquella comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico (aumento de temperatura), tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento
- c) Tipos de establecimiento:
  - Asadores de pollos.
  - Churrerías, elaboración y/o venta de masas fritas.
  - Elaboración y venta o distribución de platos cocinados o precocinados.
  - Venta o distribución de productos elaborados con masas congeladas, o semielaboradas.
  - Bocadillerías, sandwicherías, etc.
  - Establecimientos asimilables.

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

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

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

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

- a) Bares sin servicio de cocina: Con respecto a esta Ordenanza, serán considerados como tales aquellos establecimientos fijos o desmontables de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos donde se sirve al público de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra ó mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas, en los que no se elaboran o cocinan alimentos. Se permite servir tapas, raciones y bocadillos, siempre que esta actividad se limite a la combinación de productos y no a su elaboración o cocinado dentro del local.
  - Se prohíbe la instalación de placa de cocción, plancha, freidora, horno o cualquier otro medio que permita la elaboración y cocinado de alimentos, con la única excepción del microondas, siempre que se utilice exclusivamente para calentar los alimentos.
  - La utilización de productos cocinados estará supeditada, siempre, a la utilización de un servicio de catering, debidamente autorizado y provisto de registro sanitario, o bien de proveedores autorizados.
  - La utilización de productos cocinados no procedentes de un servicio o proveedor autorizado, o la elaboración de estos productos dentro del local, conllevará el cierre inmediato de la actividad, sin perjuicio de cualesquiera otras acciones que se consideren pertinentes.

6. Chocolaterías, heladerías, salones de té, croisanterías y asimilables: Locales cerrados con servicio de bebidas y alimentos, que no implique la actividad de bar, cafetería o restaurante

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



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

9. Bares-Restaurantes: Establecimientos de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos ó descubiertos, en los que se ejerce, de manera diferenciada, las actividades de bar y de restaurante. En estos establecimientos el servicio de mesas de restauración tiene que estar claramente delimitado de la zona del mismo destinada a bar.

10. Salones de banquetes: Locales cerrados y cubiertos que sirvan a grupos determinados de público, de manera profesional y permanente, mediante precio, comidas y bebidas, que no impliquen la actividad de bar, para ser consumidas en servicio de mesas en el mismo local. En estos locales puede realizarse la actividad de baile, siempre que sea única y exclusivamente para el público que ha asistido al banquete.

En el exterior de los locales, recintos ó establecimientos regulados en la presente ordenanza y de acuerdo con lo estipulado en el Decreto 184/1.998 de la Comunidad de Madrid deberá exhibirse, en lugar visible, un cartel expedido por el Ayuntamiento con arreglo a las características, medidas y contenido que figura en el Anexo IV del citado Decreto.

En el caso de las actividades obligadas a la obtención de licencia de apertura municipal, ésta o una copia compulsada, estará expuesta permanentemente y de forma visible en el establecimiento, de forma que su ubicación y tamaño permita una fácil lectura, tanto por el público como por las autoridades competentes para la inspección, comprobación o supervisión de los locales.

En el caso de las actividades no obligadas a solicitar licencia de apertura, pero sí una declaración responsable o procedimiento equivalente, el Ayuntamiento adoptará las medidas necesarias para que, al igual que en el punto anterior, esta información esté al alcance del público y la autoridad competente para la inspección, comprobación o supervisión de los locales.

**Artículo 4. Distribución**

Los establecimientos dispondrán de las siguientes estancias:

	Venta de comida preparada	Bodega	Taberna	Bar y Café-bar	Cafetería	Restaurante	Chocolatería, heladería, salón de té, crusería y asimilables	Bar-restaurante	Autoservicio de restauración	Salón de banquetes	ESTABLECIMIENTOS ASIMILABLES
Cocina/recinto de manipulación de alimentos	SÍ	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	A VALORAR POR LOS SERVICIOS TÉCNICOS MUNICIPALES
Barra de consumo público	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	NO	NO	SÍ	NO	NO	
Barra o mostrador de servicio	SÍ	NO	NO	NO	NO	SÍ	SÍ	NO	SÍ	SÍ	
Almacén	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	
Cuarto de basuras	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	
Aseos/vestuarios de personal	SÍ	SÍ	SÍ cuando la superficie total sea superior a 100 m <sup>2</sup> .	SÍ cuando la superficie total sea superior a 100 m <sup>2</sup> .	SÍ cuando la superficie total sea superior a 100 m <sup>2</sup> .	SÍ cuando la superficie total sea superior a 100 m <sup>2</sup> .	SÍ cuando la superficie total sea superior a 100 m <sup>2</sup> .	SÍ cuando la superficie total sea superior a 100 m <sup>2</sup> .	SÍ cuando la superficie total sea superior a 100 m <sup>2</sup> .	SÍ cuando la superficie total sea superior a 100 m <sup>2</sup> .	
Comedor de personal	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	
Zona de uso público	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	
Buffet	NO	NO	NO	NO	NO	SÍ	NO	SÍ	SÍ	SÍ	
Aseos públicos	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	
Zona de venta	SÍ	SÍ	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
Zona de envasado	SÍ	NO	NO	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	

Las condiciones para cada uno de ellos se describen en los artículos siguientes, sin perjuicio de la aplicación de las normativas sectoriales que correspondan.

**Capítulo II***Infraestructura e Instalaciones***Artículo 5. Cocina o recinto de manipulación de alimentos**

1. Todos los establecimientos, con excepción de bodegas y tabernas, dispondrán de recinto de cocina o de elaboración y/o manipulación de alimentos. Será independiente y aislado del público. En aquellos establecimientos que opten por utilizar paramentos verticales transparentes para mostrar el interior, éstos alcanzarán una altura mínima de 2 m.

2. La superficie destinada al recinto anterior no será inferior a 6 m<sup>2</sup> y siempre de tamaño adecuado a la actividad que se realice. Como única excepción, en el caso de los bares sin servicio de cocina, este recinto podrá reducirse a 4 m<sup>2</sup>, cumpliendo en todo caso con el resto de las condiciones exigidas en este artículo, con excepción de las referidas a la evacuación de humos.

3. La cocina o recinto de manipulación tendrá un acceso exclusivo, independientemente de que exista comunicación entre cocina y barra por razones prácticas.

4. Las superficies de las paredes y suelos estarán recubiertas con materiales impermeables, no absorbentes, no tóxicos y fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos serán antideslizantes y las paredes de color claro y de superficie lisa. Las intersecciones entre paredes, y paredes y suelo, así como esquinas y rincones serán redondeados para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de suciedad. El acabado de las paredes impedirá la fuga de olores.

5. Los techos estarán diseñados, contruidos y acabados de tal forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho, el desprendimiento de partículas y la fuga de olores. Serán de color claro.

6. Los paramentos, tanto horizontales como verticales, existentes por encima del falso techo, cuando éste exista, deberán disponer de un tratamiento que garantice su estanqueidad.

7. La puerta de la cocina o zona de manipulación no abrirá directamente a la vía pública.

8. Iluminación:

- a) Natural o artificial, en ambos casos de intensidad suficiente, con un mínimo de 400 lux.
- b) El sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que, en caso de rotura, no contamine los alimentos. Su fijación al techo o paredes se realizará de forma que sea fácil su limpieza y evite la acumulación de polvo.
- c) Se evitará la creación de sombras sobre las superficies de trabajo, creadas por el propio trabajador u otros obstáculos como estanterías, campanas extractoras, armarios altos, etc.

9. La ventilación de la cocina, natural y/o forzada (artificial) será la apropiada (suficiente para realizar con eficacia su función) a la capacidad del local. Se prestará especial atención a la ventilación de los lugares y maquinaria que emitan calor. La temperatura no superará los + 25 °C.

10. Evacuación de gases, vapores y humos producidos en cocinas de bares, café-bares, cafeterías, restaurantes, bares-restaurante y salones de banquetes.

La evacuación de gases, vapores y humos producidos en las cocinas de los establecimientos en que se elaboran comidas, se realizará a través de chimeneas, estancas a humos, olores y grasas y con aislamiento térmico suficiente para evitar la transmisión de calor, y totalmente exclusivas, cuya desembocadura sobrepasará como mínimo un metro por encima del punto más alto de la cubierta del propio edificio o de la cubierta del colindante, si fuera de mayor altura, salvo que la separación respecto al último sea superior a 8 metros, de acuerdo con las condiciones señaladas en el PGOU de Fuenlabrada. Los conductos no discurrirán visibles por fachadas exteriores.

No obstante, y con carácter excepcional, podrán ser eximidos de la instalación de chimenea y autorizarse otros sistemas alternativos de evacuación de humos, aquellos locales donde se preparan alimentos en los que concurran algunas de las siguientes circunstancias:

- a) Problemas de ubicación y/o construcción original que pudiera conllevar la imposibilidad de instalación de chimenea debido a que el local no sea colindante en ningún punto (perímetro o forjado del local) con el conducto, patinillo o patio interior y no sea posible llevar el conducto de extracción a la cubierta del edificio.
- b) Cuando el régimen de protección del edificio y sus elementos determine la imposibilidad de la disposición de otros sistemas que no sean los alternativos.
- c) Negativa de la comunidad de propietarios a la instalación de la chimenea.
- b) En estos casos podrá autorizarse que la extracción de aire de las cocinas se realice por fachada cumpliendo las siguientes condiciones:
  1. La extracción se efectuará a través de sistemas depuradores de alta eficacia en sustitución de las chimeneas, con filtros que garanticen la adecuada depuración de los contaminantes a evacuar.
  2. El sistema de evacuación de humos deberá constar de los siguientes componentes y procesos: Sistema de filtraje mecánico, sistema de filtraje húmedo condensador de grasas, sistema de filtraje electrostático, generador de ozono para tratamiento del aire contaminado, turbina extractora, circuito cerrado de caudal de aire, conducto de evacuación de aire tratado al exterior. La campana de extracción deberá disponer de sistema de extinción automática de incendios.
  3. Los locales que dispongan de este tipo de instalaciones, deberán tener en el establecimiento los partes de trabajo del último año de las revisiones periódicas realizadas por empresas especializadas, limpieza de todos los elementos y cambio de filtros. Será obligatoria, como mínimo, una revisión trimestral.
  4. No será posible la evacuación de gases a patios, salvo autorización expresa de la comunidad de propietarios del edificio.
  5. La distancia del punto de evacuación de los gases a cualquier hueco o ventana ajena a la actividad no será inferior a 1,5 metros. La distancia de la salida de evacuación al suelo no será inferior a 2,5 metros.

Se deberá justificar la eficacia y validez de la alternativa a la chimenea estanca y exclusiva del establecimiento, incluyendo en la memoria ambiental que acompañe al proyecto un estudio técnico cuyos contenidos mínimos serán los siguientes:

1. Justificación de la imposibilidad de realizar la evacuación de humos a cubierta.
2. Plano de planta y sección de la cocina.
3. Planos de detalle del sistema de extracción (captación, conductos, depuración y evacuación), indicando las partes accesibles para comprobación y limpieza, y las dimensiones necesarias para que el ozono reaccione con los contaminantes.
4. Aparatos productores de humos, olores o gases instalados (definiendo características, situación, dimensiones, consumos, etc.) y combustible utilizado.
5. Caudal de aire a depurar.
6. Características técnicas y eficacia de los distintos filtros.
7. Características de la salida de evacuación en fachada, incluyendo plano de fachada en el que se definan las rejillas u otros elementos necesarios de la evacuación, alturas sobre acera, distancias del punto de salida de aire a ventanas o huecos, etc.).

8. Certificación por la empresa y/o técnico competente de que el equipo de filtración es adecuado a la actividad a desarrollar, y que la instalación dispone de los elementos elásticos, fijaciones, etc., de forma que no produzca ruidos o vibraciones por encima de los valores permitidos.
  9. Programa de mantenimiento, validado por la empresa instaladora (operaciones a realizar, limpieza del sistema de captación, limpieza del sistema de conducción, limpieza del sistema de filtrado, extractores, rejillas de fachada, periodicidad, etc., según el caudal de aire a depurar). Deberá aportar contrato con la empresa que llevará a cabo el mantenimiento, que deberá mantenerse mientras funcione la actividad.
  10. Certificación emitida por laboratorio oficial homologado, por el que mediante análisis del aire que se expulsa al exterior se justifique que se cumple con los parámetros exigidos por la Ley de Protección del Ambiente Atmosférico vigente. En ningún caso los valores de los parámetros del aire expulsado podrán superar los del aire del exterior del establecimiento.
  11. El funcionamiento incorrecto de las instalaciones de depuración, la falta de mantenimiento de las mismas o la inexistencia de contrato con empresa especializada de mantenimiento será motivo de revocación de la licencia sin perjuicio de las sanciones que pudieran imponerse por ese motivo.
11. Evacuación de gases, vapores y humos producidos en churrerías, asadores de pollos, elaboración de platos cocinados y similares.
- a) La evacuación de humos para actividades destinadas principalmente a la elaboración de masas fritas, asadores de pollos, barbacoas y similares que sean generadores de olores intensos, se realizará a través de chimeneas, estancas y exclusivas, cuya desembocadura sobrepasará un metro la altura del edificio más alto, propio, o colindante, en un radio de 8 metros, de acuerdo con las condiciones señaladas en el PGOU de Fuenlabrada.
  - b) Para estas actividades, el sistema de evacuación de humos deberá disponer, como mínimo, de los siguientes componentes: Sistema de filtraje mecánico, sistema de filtraje húmedo condensador de grasas, sistema de filtraje electrostático, turbina extractora, conducto de evacuación de aire tratado al exterior. La campana de extracción deberá disponer de sistema de extinción automática de incendios. El mantenimiento y limpieza de los componentes instalados, serán idénticos a lo especificado en los apartados 8, 9 y 11.
  - c) Tanto la tubería como la extinción, se instalará de acuerdo con el DBs del Código Técnico de la Edificación y demás normativa vigente de aplicación.
12. En todo caso, la decisión final sobre la necesidad o no de la instalación de una chimenea estanca o un sistema alternativo de evacuación de humos, corresponderá a los Servicios Técnicos Municipales.
13. La distribución de zonas, elementos de trabajo y mobiliario se realizará de forma coherente con los principios de higiene alimentaria, de forma que se garantice en lo posible, que cada operación a la que es sometido el alimento, desde que se recepciona la materia prima hasta que se sirve transformado en comida, fluye sin retroceso, de forma que se evite la contaminación cruzada entre los alimentos que se encuentren en distintas fases del proceso de elaboración.
14. La cocina o recinto de manipulación dispondrá, al menos, de:
- a) Cámara frigorífica para alimentos de capacidad suficiente, y con termómetro de fácil lectura ubicado en lugar visible.
  - b) Cámara de congelación con capacidad suficiente y termómetro de fácil lectura ubicado en lugar visible.
  - c) En el caso de los asadores de pollos, se contará con cámara de pollos frescos de uso exclusivo, y mesa o superficie de trabajo exclusiva para la manipulación de pollos crudos.
  - d) Fregadero con agua potable fría y caliente, y del tamaño suficiente para el lavado de los alimentos y limpieza de los útiles habitualmente empleados.
  - e) Lavamanos de accionamiento no manual, independiente del fregadero, provisto de agua fría y caliente y de uso exclusivo.
    1. Accionamiento no manual:
      1. A este efecto no se admitirán los grifos de mango largo, llamados “de codo”.
      2. En caso de utilizar accionamientos de pedal, éste estará incluido en la base de un pedestal, para evitar la creación de espacios de difícil limpieza a su alrededor.
  - f) Se dispondrá de jabón en dosificador, toallas de papel de un sólo uso y cepillo de uñas, en todo momento, junto al lavamanos.
  - g) Superficie de manipulación de alimentos, en buen estado, lisa, de material impermeable, no corrosivo, de fácil limpieza y desinfección y de tamaño acorde con el volumen y tipo de trabajo. A este efecto no será admisible madera, aglomerados de madera laminados o sin laminar, o cualquier otro material poroso.
  - h) Las tablas de corte estarán en buen estado y serán de un tamaño que permita su correcta limpieza y desinfección. Se dispondrá de, al menos, dos tablas. Una de ellas de uso exclusivo para los alimentos cocinados y otra para alimentos crudos.



- i) Campana extractora de capacidad suficiente para cumplir su función, provista de filtros adecuados y conectada, bien a una chimenea estanca, bien a un sistema alternativo de evacuación de humos, tal como se describe en los artículos 5.10 y 5.11.
- j) Recipientes higiénicos de recogida de residuos sólidos de fácil limpieza y desinfección, de color claro, de uso exclusivo, de tamaño adecuado (no más de 40 l) de apertura no manual, provistas de bolsas de material impermeable y adecuadamente emplazados.
  1. A este respecto, no serán admisibles los orificios incluidos en las mesas de trabajo, ya que obligan a mantener el cubo abierto; con una excepción: en el caso de que existan zonas exclusivas y con emplazamiento separado para la eliminación de residuos de la vajilla y menaje de cocina (las llamadas operaciones de “desbarase”). En este caso el agujero será totalmente liso y sin hendiduras, por lo que carecerá de ribetes plásticos u otras estructuras a su alrededor.
- k) Maquinaria lavavajillas de capacidad suficiente, que garantice una temperatura del agua de aclarado mínimo de 82 °C, con desagüe automático
- l) La disposición del mobiliario será tal que evite la formación de huecos de difícil acceso para la limpieza.
- m) La anchura mínima de las zonas de trabajo, libres de mobiliario, será de 1,00 m.
  1. En el caso de instalación de hornos especiales para el cocinado de rollos de carne tipo kebab, esta distancia se ampliará a 1,2 m en la zona de dicho horno.
- n) El menaje, cubertería y demás utensilios utilizados para la manipulación o el consumo de alimentos deberá estar protegido de cualquier foco de contaminación. Se prohíbe la colocación de cuchillos, paletas y demás utensilios en lugares tales como el embellecedor de la encimera, colgados de las tuberías o cualquier otro lugar que no garantice las adecuadas condiciones sanitarias.
- ñ) Cocinas en grandes establecimientos: Cuando los establecimientos dispongan de zonas de servicio de comedor con aforo superior a 80 comensales, las cocinas necesitarán además:
  1. Una cámara exclusiva para la conservación de platos preparados, con tamaño adecuado y alejado de los focos de calor y de la zona de materias primas.
  2. Cámaras o arcones distintos para: carnes, pescados, frutas y verduras, y congelados
  3. Dos accesos independientes, de entrada de materias primas y de salida de comida preparada.
  4. Una zona exclusiva para la manipulación de materias primas, con cámaras, útiles, lavamanos y fregaderos independientes.

## Artículo 6. Zona de barra

### A. Barra de consumo público

1. El pavimento de la zona de barra será fijo, no rugoso, impermeable, antideslizante y continuo. No se admitirán pavimentos superpuestos tipo palé, plataformas, etc.
2. La pared interior del mostrador o barra cumplirá con las mismas condiciones de los paramentos aplicables a la cocina
3. Cumplirá con lo exigido para las cocinas sobre disposición, y anchura mínima libre de mobiliario, precisando además de:
  - a) Un lavavajillas, con desagüe automático después de cada lavado y dotado de agua caliente al menos a 82 °C.
  - b) Un fregadero dotado de agua potable fría y caliente.
4. Se prohíbe en esta zona la presencia de plancha, freidora, o cualquier otro elemento que permita elaborar comidas. Se excluye de esta prohibición el microondas, cuando se utilice exclusivamente para calentar los alimentos.
5. Los alimentos expuestos en la barra estarán convenientemente cubiertos, y conservados a la temperatura adecuada, debiendo disponer de la instalación necesaria a tal efecto (vitrina o expositor frigorífico). A este respecto se cumplirán las siguientes condiciones:
  - a) La vitrina dispondrá de termómetro indicador de la temperatura, fácilmente visible.
  - b) No se expondrán en la misma vitrina alimentos crudos y cocinados.
  - c) Se respetará estrictamente la capacidad de la vitrina o expositor, por lo que no se admitirán recipientes superpuestos unos a otros.
  - d) No se expondrán alimentos en latas abiertas
  - e) No se expondrán alimentos crudos ni cocinados junto a otros envasados, botellas, etc.
6. El acceso al recinto de barra se realizará mediante unidad de paso libre al menos 0,60 m de ancho y 1,90 m de altura.
7. Habrá recipientes higiénicos para la recogida de residuos sólidos que serán de apertura no manual y de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo y adecuadamente emplazados. En cualquier caso, los recipientes dispondrán de bolsas de material impermeable.

### B. Barra o mostrador de servicio

Esta zona, aunque cumplirá las mismas condiciones que la barra de consumo público, será de uso exclusivo para la atención a las peticiones del usuario o como apoyo al servicio de camareros en aquellas actividades que así lo precisen. No es una zona de consumo.

### Artículo 7. Almacén

1. Todos los establecimientos deberán contar con un recinto destinado exclusivamente al almacén, con una superficie mínima de 6 m<sup>2</sup>. Dispondrá de ventilación adecuada y no se verá afectado por el funcionamiento de máquinas susceptibles de elevar sustancialmente la temperatura. La altura mínima del almacén será de 2,20 m.

2. Independientemente de que exista comunicación entre cocina y almacén por razones prácticas, existirá un acceso exclusivo para la carga del almacén, de forma que ésta no se realice a través de la cocina, recinto de manipulación de alimentos, la barra, u otra estancia que suponga una aplicación incorrecta de las buenas prácticas de higiene alimentaria.

3. Dispondrá de iluminación suficiente. Al menos 100 lux.

4. Cuando se utilicen como almacén altillos o dependencias en planta superior no podrá tener acceso directo a la cocina ó a los servicios higiénicos. Estos altillos cumplirán las mismas condiciones del almacén en cuanto a suelos, paramentos, ventilación e iluminación.

5. Sus paramentos serán lisos y de fácil limpieza. (En caso de no utilizar azulejos, el acabado será liso, guarnecido y enlucido de yeso, más pintura lavable). Dispondrá de baldas o estanterías de material liso, impermeable, fácilmente lavable, de forma que los alimentos y útiles, eviten su contacto con el suelo. Existirá un espacio de al menos 20 cm. entre el suelo y la primera balda, a fin de facilitar las labores de limpieza. El suelo será liso (antideslizante), impermeable, fácil de limpiar y desinfectar.

6. En el caso de churrerías, venta de masas fritas y similares, existirá una zona específica para el depósito de la harina.

7. En el almacén queda prohibida la manipulación de alimentos no envasados y, por tanto, también la tenencia de útiles o aparatos destinados a esta manipulación.

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

9. Se evitarán las sobrecargas tanto en los pasillos como en las estanterías, de forma que puedan realizarse labores de limpieza con comodidad y regularidad.

### Artículo 8. Cuartos de basura

1. Todos los establecimientos comprendidos en esta Ordenanza contarán con un recinto cerrado destinado al depósito de los contenedores de basuras y a la limpieza de éstos y de los cubos de basura de la cocina. Su superficie será acorde al volumen de basura generada en el establecimiento, no pudiendo ser inferior a 1,0 x 1,20m.

2. La altura mínima exigida será de 2.2 m.

3. Este recinto estará ubicado fuera de las estancias de elaboración, manipulación o almacén de alimentos, y lo más cercano posible a una salida.

4. El cuarto de basuras tendrá los paramentos alicatados y contará con ventilación adecuada al exterior, sumidero protegido, provisto de sifón u otro sistema garante que evite la entrada de insectos o roedores, y punto de agua. La ventilación al exterior se realizará de forma que evite posibles molestias a los vecinos.

5. Los Servicios Técnicos Municipales podrán exigir la instalación de un sistema de refrigeración cuando existan circunstancias que así lo aconsejen.

### Artículo 9. Vestuarios y aseos del personal

1. Los establecimientos de superficie total inferior o igual a 100 m<sup>2</sup>, deberán contar con un armario o taquilla por trabajador, ubicados fuera de la cocina; con dos excepciones:

Los establecimientos de venta de comida preparada y las bodegas contarán siempre con un recinto independiente de inodoro y lavabo, con agua fría y caliente. Éste último hará de anteservicio. La superficie total será como mínimo de 3 m<sup>2</sup>.

2. Si la superficie total es superior a 100 m<sup>2</sup> e inferior o igual a 200 m<sup>2</sup>, el vestuario contará con recinto independiente de inodoro y lavabo, con agua fría y caliente. Éste último hará de anteservicio. La superficie total será como mínimo de 3 m<sup>2</sup>.

3. En los casos de superficie total superior a 200m<sup>2</sup>, el vestuario contará con recinto independiente de inodoro y lavabo, con agua fría y caliente. Éste último hará de anteservicio. La superficie total será como mínimo de 4 m<sup>2</sup> para cada sexo.

4. En todos los casos, los vestuarios dispondrán de:

- Elementos de aseo necesarios: dispensador de jabón, toallas de papel o secador higiénico de manos, cubo higiénico en los vestuarios femeninos, papel higiénico, escobillas, etc.
- Al menos, una taquilla por trabajador.
- Asientos suficientes

5. La cabina de inodoro dispondrá de ventilación adecuada al exterior del local.



6. El acceso a los vestuarios no se realizará a través de la cocina, del almacén, ni de ninguna otra estancia en la que se almacenen o manipulen alimentos.

7. En todo caso, las industrias dispondrán siempre de vestuario con recinto de inodoro y lavabo, separados por sexos, independientemente de la superficie.

#### **Artículo 10 Comedor de personal**

1. Cuando se disponga de comedor de personal, esté estará separado de las zonas de elaboración, manipulación y almacén de alimentos.

Podrá estar ubicado anexo o cercano al vestuario de personal, pero no dentro de éste.

Dispondrá como mínimo de:

- a) Paredes y suelos lisos (antideslizantes), impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar.
- b) Ventilación e iluminación adecuadas.
- c) Fregadero con agua fría y caliente.
- d) Al menos un sistema autorizado que permita calentar los alimentos
- e) Frigorífico.
- f) Mobiliario adecuado y suficiente.

2. Cuando no se disponga de esta instalación, el personal realizará sus comidas en lugar apropiado, pero nunca en las estancias mencionadas en el primer párrafo del punto 1 de este artículo.

#### **Artículo 11. Zona destinada a uso público**

1. Es aquella zona de los establecimientos que tienen permitido el consumo en el interior del local, en la que el público permanece de pie o sentado.

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

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

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

#### **Artículo 12. Buffet o autoservicio**

Cuando existan comedores tipo buffet, o autoservicio, se cumplirán las siguientes condiciones:

1. El suelo en esta zona será liso (antideslizante), impermeable, fácil de limpiar y desinfectar.
2. Los expositores de alimentos se ubicarán a una distancia adecuada de la zona de mesas.
3. Los expositores de alimentos fríos estarán separados de los de productos calientes. Cada uno de ellos dispondrá de los elementos necesarios para garantizar el mantenimiento de las temperaturas adecuadas.
4. Las pantallas "paralientos" serán lo bastante largas para cumplir con eficacia su función.

#### **Artículo 13. Aseos públicos**

1. Estarán dotados de agua fría y caliente. Se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza, desinfección y desodoración, los paramentos serán lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. Estarán alicatados al menos hasta el punto de agua en la cabina de lavabo y por encima del inodoro en la cabina correspondiente.

2. Como mínimo:

- a) Hasta 250 m<sup>2</sup> de superficie total: dispondrán de un servicio y un anteservicio para cada sexo. Siendo las dimensiones mínimas de cada cabina de 1,00 x 1,20 m. Al menos uno de ellos estará adaptado a discapacitados, de acuerdo con la normativa vigente. En este último caso, el aseo se ubicará de forma que la puerta no abra directamente a una zona pública. En caso de que esto no sea posible, se dotará de anteservicio accesible.
- b) De 250 m<sup>2</sup> de superficie total en adelante: Un servicio y un anteservicio para cada sexo, más un aseo adaptado de acuerdo a normativa vigente. En este último caso, el aseo se ubicará de forma que la puerta no abra directamente a una zona pública. En caso de que esto no sea posible, se dotará de anteservicio accesible.

3. En todo caso, los Servicios Técnicos Municipales decidirán si el número final de inodoros, lavabos y aseos adaptados completos debe aumentar, cuando las circunstancias así lo aconsejen.

4. Los aseos dispondrán de los elementos necesarios:

- a) Papel higiénico, escobilla, toallas de un solo uso (en este caso se añadirá una papelera próxima) o secador de manos y dispensador de jabón.
- b) El aseo femenino dispondrá de cubo higiénico en la cabina de inodoro.
- c) La cabina de inodoro, en ambos aseos, dispondrá de cierre interior y percha.

5. Los aseos adaptados cumplirán con la norma 6, del Decreto 13/2007, de 15 de marzo, que desarrolla el Reglamento de la Ley de promoción de accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas.

6. La cabina de inodoro contará con ventilación natural y/o forzada al exterior del local.

**Artículo 14. Zona de venta**

1. En los establecimientos descritos en el artículo 3.1.c, esta zona es aquella en la que el público accede a los productos, tales como mostradores, vitrinas, cajas, etc. Se incluye en esta definición la zona ubicada tras el mostrador.

2. Estará independizada de la zona de cocina o recinto de manipulación.

3. La zona interior del mostrador tendrá una zona libre de mobiliario de al menos 80 cm.

4. Desde el mostrador hacia fuera, la superficie no será inferior a 10 m<sup>2</sup>.

5. En la zona de venta la manipulación de alimentos se limitará a las acciones necesarias de servicio al cliente. En ningún caso se realizará elaboración o cocinado de alimentos.

6. Los mostradores no presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser una fuente de contaminación.

7. Estará libre de cajas vacías, carros, envases o cualquier otro material que suponga una interferencia con el mantenimiento de adecuadas condiciones higiénicas.

8. Las superficies de las paredes y suelos estarán recubiertas con materiales impermeables, no absorbentes, no tóxicos y fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos serán antideslizantes y las paredes de color claro y de superficie lisa.

**Artículo 15. Zona de envasado**

Cuando el envasado para su venta no se realice en presencia del consumidor, los productos alimenticios deberán estar etiquetados. Esta operación se efectuará en una zona o recinto adecuado que contará con los útiles que el sistema empleado requiera y estará dotada como mínimo de:

- a) Mesa de trabajo
- b) Lavamanos de accionamiento no manual cercano
- c) Armario de envases.
- d) Los envases estarán debidamente etiquetados.

**Artículo 16. Eliminación de barreras arquitectónicas**

Se cumplirá la normativa vigente sobre eliminación de barreras arquitectónicas, especialmente lo indicado en el Decreto 13/2007, de 15 de marzo, que desarrolla el Reglamento de la Ley de promoción de accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas de la Comunidad de Madrid, así como el Documento Básico SUA (Seguridad de utilización y accesibilidad), del Código Técnico de la Edificación, y otras disposiciones concordantes.

## Capítulo III

*Condiciones Higiénico-Sanitarias***Artículo 17. Personal**

1. Los manipuladores dispondrán de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que desarrollen y conforme a lo previsto en el Decreto 10/2001 de 25 de enero de la Comunidad de Madrid

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

3. El personal deberá lavarse las manos con agua potable y jabón, al inicio de cada jornada y tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo, por ejemplo:

- a) Después de manipular alimentos crudos y antes de manipular alimentos cocinados.
- b) Después de utilizar los servicios higiénicos.
- c) Después de comer, fumar, etc.
- d) Tras haber tocado objetos como dinero, teléfonos, cajas registradoras y otros elementos de uso continuado.
- e) Tras la manipulación de residuos o desperdicios.

Se usarán lavabos de accionamiento no manual y el secado se realizará con toallas desechables.

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

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

6. Los manipuladores evitarán el uso de anillos, relojes, pulseras, uñas postizas o cualquier otro objeto que pueda suponer un riesgo de transferencia a los alimentos, así como el uso de perfumes, o maquillaje.

7. Existirá un botiquín de primeros auxilios convenientemente situado y señalizado, con medios suficientes para prestar los primeros auxilios a los trabajadores.

Estará a cargo de la persona más capacitada designada por la empresa. La dotación mínima del botiquín será la siguiente:

- a) Desinfectantes y antisépticos autorizados.
- b) Gasas estériles.
- c) Algodón hidrófilo.
- d) Vendaje impermeable.
- e) Rollo de esparadrapo.
- f) Apósitos adhesivos.
- g) Pomada para quemaduras.
- h) Una tijera.
- i) Una pinza.
- j) Guantes de un solo uso.

El personal aquejado de lesión cutánea que pueda estar en contacto con los alimentos, deberá someterse al oportuno tratamiento y la debida protección con vendaje impermeable.

8. Todo el personal que padezca enfermedades transmisibles o susceptibles de ser transmitidas a través de los alimentos, o que sea portador de gérmenes, deberá ser separado de su actividad hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador. Dicha medida podrá ser adoptada por la administración sanitaria local.

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

Los Servicios Técnicos Municipales podrán solicitar al afectado, antes de su incorporación al puesto de trabajo justificantes médico y/o laboratorial que acredite la total curación.

#### **Artículo 18. Mantenimiento de instalaciones y equipos**

El correcto mantenimiento de los elementos de trabajo, especialmente los relacionados con la manipulación de alimentos, es esencial para asegurar la seguridad alimentaria.

Su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación.

Se realizarán revisiones y controles con la frecuencia necesaria de todos aquellos elementos y maquinaria utilizada, por empresa o personal formado para ejercer esta función.

#### **Artículo 19. Limpieza y desinfección**

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

2. La limpieza primero y la desinfección después, son esenciales en los lugares en que se manipulen alimentos, tienen como fin eliminar la suciedad y mantener controlada la contaminación microbiana. Limpieza y desinfección son acciones distintas, pero imprescindibles, las dos.

3. Después de cada jornada de trabajo y durante, ó antes si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados (mesas, recipientes, cuchillos, elementos desmontables de máquinas, etc.) que hayan tenido contacto con los alimentos. Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente

4. Los útiles y productos destinados a la limpieza y desinfección se ubicarán en armario o estancia de uso exclusivo. Los productos de limpieza y desinfección estarán convenientemente etiquetados, prohibiéndose el trasvase de éstos productos a recipientes que puedan resultar equívocos respecto a su contenido.

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

#### **Artículo 20. Control de Plagas**

1. El establecimiento contará con una empresa debidamente autorizada para el control de plagas. Las revisiones se efectuarán al menos con periodicidad anual y siempre que sea necesario. En caso de ser necesaria la utilización de productos químicos, éstos serán productos autorizados y/o homologados por organismos competentes

2. Se realizarán controles preventivos por el personal del propio establecimiento, tales como:

- a) Control visual, búsqueda de heces de roedores, recipientes roídos, huellas en el polvo, marcas de grasa en los zócalos, etc.
- b) Revisión de rincones oscuros: pasillos, huecos de escaleras, espacios bajo los estantes, etc.
- c) Revisión de cajas y recipientes al recibir los productos (cabe la posibilidad de que alberguen alguna cucaracha u otros insectos).

3. Se evitará la presencia de insectos instalando marcos desmontables con rejillas protectoras de luz de malla apropiada, en ventanas, aberturas o huecos practicables de las zonas donde se almacenen o manipulen alimentos.

4. En las zonas donde se almacenen o manipulen alimentos se instalarán anti insectos de naturaleza no química. Nunca se colocarán sobre encimeras o mesas donde se preparen, almacenen o expongan alimentos.

5. Los desagües y sumideros, estarán debidamente protegidos (con elementos sifonados u otro sistema garante) contra la entrada de roedores, insectos, etc. Se evitará la utilización de materiales que se oxiden o dificulten la limpieza. El suelo adyacente presentará una pendiente con una inclinación mínima recomendada del dos por ciento.

6. Se garantizará el sellado de agujeros, grietas, huecos alrededor de la salida o entrada de tuberías, etc.

7. Queda expresamente prohibido el acceso y la permanencia de animales en las dependencias de estos establecimientos, salvo los perros guías de invidentes en las zonas de acceso público. Se colocará un cartel visible a la entrada del local informando de dicha circunstancia.

#### **Artículo 21. Abastecimiento de agua**

1. Se contará con suministro adecuado y suficiente de agua potable fría y caliente.

2. Cuando se utilice agua no potable, por ejemplo, para la prevención de incendios, deberá circular por una canalización independiente debidamente señalizada. El agua no potable no deberá contener ninguna conexión con la red de distribución de agua potable ni habrá posibilidad alguna de reflujo hacia ésta.

#### **Artículo 22. Buenas prácticas de elaboración/manipulación**

##### *1. Recepción de materias primas e ingredientes:*

- a) Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias y de calidad estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.
- b) Se controlarán las condiciones de los productos a su recepción, como mínimo, de acuerdo a lo indicado en el Anexo I.
- c) Los productos que requieran refrigeración o congelación, se incorporarán de forma inmediata a las cámaras, según su temperatura idónea.
- d) Las materias primas crudas se almacenarán separadamente por naturaleza: carnes frescas, pescados frescos, frutas y verduras, congelados, etc.
- e) En las cámaras, arcones frigoríficos, congeladores, etc:
  1. Se respetará la capacidad máxima de carga.
  2. Dispondrán de termómetro indicador de la temperatura ubicado en lugar fácilmente visible.
  3. Tanto las paredes interiores como los elementos desmontables estarán en perfecto estado de limpieza y desprovistos de óxido.
  4. Los productos se ubicarán debidamente protegidos en envases o recipientes aptos para uso alimentario.
  5. La estiba se realizará de forma que se eviten las sobrecargas y puedan realizarse las rotaciones con facilidad.
- f) El almacenamiento de materias primas a temperatura no regulada, tendrá en cuenta al menos, los siguientes puntos:
  1. Productos envasados o sin envasar no estarán en contacto con el suelo, sino debidamente ubicados en estanterías o similares.
  2. No se almacenarán productos alimenticios junto a otros no alimenticios (productos de limpieza, insecticidas, etc.).
  3. La estiba se realizará de forma que se eviten las sobrecargas y puedan realizarse las rotaciones con facilidad.

##### *2. Elaboración de alimentos:*

- a) Descongelación:
  1. Se realizará a temperatura de refrigeración. No se descongelará ningún producto a temperatura ambiente, bajo el grifo del agua caliente, ni con prácticas similares.
  2. Se descongelará la cantidad que se vaya a preparar para el consumo diario
  3. Las comidas serán elaboradas inmediatamente después de la descongelación del producto.
  4. Los productos descongelados no volverán a recongelarse.
- b) Las superficies destinadas a trocear alimentos crudos serán distintas de las empleadas para alimentos cocinados
- c) Ovoproduitos: De acuerdo con el Decreto 1254/1991 sobre consumo de alimentos en los que figure el huevo como ingrediente:
  1. En mayonesas, salsas y cremas de elaboración propia, se sustituirá el huevo por ovoproduitos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad,

excepto cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75° C en el centro de los mismos.

2. La temperatura máxima de conservación para cualquier alimento de consumo inmediato donde figure el huevo u ovoproducto como ingrediente será de 8° C hasta el momento del consumo. Estos alimentos se conservarán en un plazo máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración.
- d) La elaboración y manipulación de salsas, cremas y natas se efectuará con la mínima antelación y serán consumidas dentro de las veinticuatro horas siguientes, manteniéndose constantemente en refrigeración.
- e) El aceite de fritura se renovará con la frecuencia adecuada, que garantice las debidas condiciones sanitarias.
- f) Frutas, verduras y hortalizas de consumo en crudo, deberán lavarse con agua potable abundante y desinfectarse con productos de uso alimentario.

### 3. Producto terminado:

- a) Las comidas para consumo inmediato, una vez terminada su cocción, deberán mantenerse a temperaturas iguales ó superiores a + 65 °C en el centro del producto. Estas comidas deberán consumirse en el mismo día de su preparación
- b) Las comidas preparadas de consumo inmediato, que vayan a ser conservadas en frío, deberán enfriarse a una temperatura en el centro del producto igual o inferior a + 8 °C en un plazo no superior a dos horas.
- c) Desde el final de la fase de enfriamiento, las comidas refrigeradas deben almacenarse en cámaras frigoríficas que aseguren una temperatura de conservación inferior ó igual a +8 °C, si tienen un período de duración inferior a 24 horas e inferior o igual a +4 °C si tienen un período de duración superior a 24 horas.
- d) Las comidas congeladas a temperatura inferior a -18 °C podrán ser utilizadas durante un período máximo de tres meses, siempre que hayan sido mantenidas constantemente a la temperatura señalada. Nunca se volverá a congelar alimentos previamente descongelados. No se cocinarán alimentos sin descongelar totalmente, salvo productos envasados en los que así lo indique su etiquetado. En todo caso la descongelación se realizara de manera adecuada, protegiendo a los alimentos y nunca a temperatura ambiente.
- e) Las comidas refrigeradas ó congeladas cuyo consumo se realice en caliente se regenerarán inmediatamente antes del mismo, por procedimientos autorizados, de tal forma que la temperatura del alimento se eleve hasta los + 65 °C en el centro del producto en un tiempo máximo de una hora, manteniéndose dicha temperatura hasta su utilización que se efectuará dentro de las veinticuatro horas.
- f) Durante su almacenamiento y conservación mantendrán el debido aislamiento según su naturaleza y preparación (crudos y cocinados), debiendo estar protegidos y separados mediante compartimentos, recipientes o envoltentes autorizados para su empleo en la industria alimentaria, no pudiendo mantener los alimentos en latas una vez abiertas.
- g) Las ensaladas que contengan productos proteicos ó estén constituidos por artículos proteicos de cualquier clase, se mantendrán siempre protegidos y a temperatura no superior a 8 °C.
- h) Todos los alimentos que no se consuman se descartarán y no volverán a calentarse ni se devolverán al refrigerador o congelador.
- i) Si el hielo que ha de estar en contacto con los alimentos se fabrica en el local, se realizará a partir de agua potable, será troceado o picado de forma mecánica que evite la contaminación y en su manipulación se utilizarán productos ó útiles de uso exclusivo. Se conservará en máquinas elaboradoras y arcones que estarán alejados de cualquier foco de contaminación.
- j) El producto final elaborado a partir de masas congeladas o semielaboradas se expondrá en anaqueles o estanterías de uso exclusivo. En caso de no presentarse envasados, estos anaqueles estarán ubicados fuera del alcance del público.
- k) Los elementos decorativos, no comestibles, que se utilicen en la presentación de las comidas estarán elaborados o fabricados con materiales de calidad alimentaria.
- l) Cuando se realice venta a domicilio, el vehículo en su totalidad o la parte destinada al transporte de alimentos (contenedores), será de uso exclusivo y garantizará las temperaturas de conservación de los platos preparados:
  1. La caja de los vehículos de transporte destinados a contener los alimentos y productos alimentarios debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento y/o calefacción de los productos.
  2. Las partes interiores de la caja, incluyendo techo y suelo, deben estar fabricadas a base de materiales resistentes a la corrosión, impermeables, imputrescibles y fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.
  3. Las paredes y techos interiores deben ser lisos y continuos no presentando grietas ni ángulos que dificulten la limpieza, lavado y desinfección, y estar desprovistos de asperezas, a excepción de todo aquello que sea necesario para el equipo y dispositivo de fijación de la carga. Estos dispositivos deben ser asimismo fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.



4. Se tendrá en cuenta la inmediatez del suministro-consumo y temperatura habitual de consumo.
5. Los vehículos de transporte no accederán al interior de los establecimientos definidos en esta Ordenanza.

#### **Artículo 23. Trazabilidad**

La trazabilidad es el sistema utilizado para localizar rápidamente al productor, fabricante, distribuidor, etc., de un alimento. Permite localizar el origen de un problema alimentario (cuando reclama un cliente o cuando existe algún fallo en la producción o los envases), e identificar y retirar los productos afectados con rapidez.

El responsable de la empresa alimentaria mantendrá un control de los proveedores y del sistema de adquisición de alimentos.

#### **Artículo 24. Retirada de residuos**

Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación.

Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán depositarse en contenedores adecuados

En general, todos los residuos originados en los establecimientos regulados por esta Ordenanza (orgánicos, aceites, cartones, envases, vidrios, etc.), cumplirán la normativa vigente relativa a la eliminación de los mismos.

### Capítulo IV

#### *Controles*

#### **Artículo 25. Sistema de autocontrol**

1. Los responsables de las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y el tamaño del establecimiento.

2. Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.

3. Como parte de este sistema de autocontrol, es necesaria la elaboración y cumplimentación de registros de las labores de control realizadas. El número y la complejidad de éstos estarán en función del tipo de establecimiento, su tamaño y las características de su proceso productivo. Ejemplos de algunos de estos registros para empresas de pequeño tamaño, figuran en los anexos finales de esta Ordenanza.

### Capítulo V

#### *Prohibiciones*

#### **Artículo 26. Queda expresamente prohibido:**

1. La utilización de serrín u otras sustancias o materiales (sal, cartones, papeles, etc.) para cubrir el suelo, superficies ó útiles.
2. La utilización de la vía pública con fines no autorizados (almacén, venta, depósito de residuos ó sus recipientes).
3. Utilizar el cuarto de basuras para un uso distinto al destinado (almacén, vestuario, trastero, etc).
4. La consumición de bebidas fuera del establecimiento en que se expenden, salvo en las terrazas debidamente autorizadas.
5. Las superficies de madera en mesas, bandejas ó cualquier recipiente destinados a la manipulación o contención de alimentos.
6. El acceso y la permanencia de animales en las dependencias de estos establecimientos, salvo los perros guías de invidentes en las zonas de uso público.

### Capítulo VI

#### *De los Derechos de los Consumidores*

#### **Artículo 27. Facturación**

1. Los consumidores tienen derecho a recibir factura o recibo de los pagos efectuados donde conste como mínimo:

- a) Identidad personal o social y fiscal del proveedor.
- b) Cantidad abonada
- c) Concepto por el que se satisface la anterior.
- d) Fecha.

**Artículo 28. Publicidad e información**

1. Antes de contratar el empresario deberá poner a disposición del consumidor de forma clara, comprensible y adaptada a las circunstancias la información relevante sobre las características esenciales del contrato, en especial sobre sus condiciones jurídicas y económicas.

2. La oferta, promoción y publicidad de los bienes y servicios destinados a los consumidores se ajustarán a su naturaleza, características, utilidad o finalidad, de manera que no puedan engañar o inducir a engaño sobre sus características y condiciones de contratación.

3. En toda información al consumidor sobre el precio de los bienes y servicios, incluida la publicidad, se informará del precio final, desglosando en su caso, los incrementos o descuentos que sean de aplicación.

**Artículo 29**

Si la empresa tuviese condicionado el derecho de admisión al cumplimiento de determinados requisitos, deberá exponer éstos mediante carteles bien visibles en idioma español, colocados en lugares de acceso. Este derecho no podrá utilizarse para restringir el acceso de manera arbitraria o discriminatoria.

De no hacerlo así, el acceso del público será libre, sin más limitaciones que las exigidas en las normativas vigentes.

**Artículo 30**

Tiene igualmente derecho a exigir las hojas de reclamaciones cuando las circunstancias le aconsejen formular alguna queja o reclamación.

La existencia de las mismas estará anunciada mediante cartel permanente y visible al público.

**Capítulo VII***De la Inspección Municipal***Artículo 31**

Los Servicios Técnicos Municipales que desarrollen las funciones de inspección o comprobación, derivadas de esta Ordenanza, cuando ejerzan tales funciones acreditando su identidad, ostentan la condición de autoridad, estando obligados las personas físicas ó jurídicas, asociaciones o entidades a:

1. Facilitar el acceso libremente y en cualquier momento, a los establecimientos sujetos a esta Ordenanza.
2. Permitir que se practique la oportuna toma de muestras y el correspondiente análisis de los productos que elaboren, distribuyan ó comercialicen.
3. Suministrar toda clase de información tanto verbal como documental sobre sus instalaciones, productos y servicios permitiendo la directa comprobación de los inspectores.
4. Facilitar la obtención de copias o reproducción de los citados documentos, así como la realización de fotografías u obtención de documentación gráfica necesaria.
5. Y en general que se realicen cuantas actuaciones sean precisas a fin de cumplir las funciones de inspección que desarrollen, entre los que destaca especialmente el de custodia y no disposición de mercancía que haya de inmovilizarse por razones sanitarias.

**Artículo 32**

A tal fin, los Servicios Técnicos Municipales podrán proponer y cuando existan razones de urgencia adoptar las medidas cautelares necesarias para evitar los posibles riesgos para la salud, incluso la suspensión de actividades y la intervención de productos y mercancías.

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

**Artículo 33**

La realización de las correspondientes visitas de inspección y comprobación, la toma de muestras y análisis, se harán en base a lo establecido en las normas de desarrollo de la Ley General de Sanidad y de la Ley 11/98 de 9 de Julio de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid, sobre Infracciones y Sanciones en materia de Defensa del Consumidor y de la producción agroalimentaria o norma que le sustituya.

**Artículo 34. Horarios**

Todos los establecimientos exhibirán de forma visible en el exterior del local, el horario de apertura y cierre.

## Capítulo VIII

*De las Infracciones y Sanciones***Artículo 35**

Las infracciones serán objeto de las sanciones administrativas correspondientes previa instrucción del oportuno expediente, de acuerdo con los principios generales establecidos en la Ley 30/92 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común, La Ley 14/86 de 25 de Abril General de Sanidad, la Ley 11/98 de 9 de Julio de Protección de los Consumidores de la CM, Decreto 245/2000 de 16 de Noviembre, Reglamento para el ejercicio de la potestad sancionadora de la Comunidad de Madrid, sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales que puedan concurrir.

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

- a) Riesgo o daño para la salud.
- b) La intencionalidad, la existencia de dolo o culpa en la comisión de la infracción, así como la reiteración.
- c) La naturaleza de los perjuicios causados y el beneficio obtenido por el infractor.
- d) La reincidencia por comisión en el término de un año de más de una infracción de la misma naturaleza cuando así haya sido declarado por resolución firme.
- e) La generalización y gravedad de los hechos objeto del expediente

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

1. Infracciones leves:
  - a) Las simples irregularidades en la observancia de la normativa vigente, sin trascendencia directa para la salud pública.
  - b) Las cometidas por simples negligencias, siempre que la alteración no afecte a la salud o seguridad de las personas
  - c) Las que en razón de los criterios contemplados en este artículo, merezcan la calificación de leves o no proceda su calificación como grave o muy grave
2. Infracciones graves:
  - a) Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa vigente.
  - b) Las que se realicen de forma consciente y deliberada, siempre que se produzca un daño grave.
  - c) Las que sean concurrentes con otras infracciones graves o hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.
  - d) El incumplimiento reiterado de los requerimientos sanitarios o técnicos. Cuando supongan un riesgo directo para la salud o la seguridad de las personas.
  - e) La destrucción o entorpecimiento a la obligación de facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control o inspección así como el suministro de información inexacta o falsificación de documentación.
  - f) La reincidencia en la comisión de infracciones leves.
  - g) La que, en razón de los elementos contemplados en este artículo, merezcan la calificación de grave o no proceda su calificación como faltas leves o muy graves.
3. Infracciones muy graves:
  - a) Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable en cada caso.
  - b) Las que se realicen de forma conscientes y deliberada, siempre que se produzca un daño grave.
  - c) Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias graves o hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.
  - d) El incumplimiento reiterado de los requisitos específicos que formulen los servicios técnicos municipales competentes siempre que suponga un riesgo o daño para la salud o la seguridad de las personas.
  - e) La negativa absoluta o reiterada a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control e inspección.
  - f) La resistencia, coacción, amenaza, represalia, desacato o cualquier otra forma de presión ejercida sobre las autoridades sanitarias municipales, sus agentes, o los servicios técnicos de inspección y comprobación.
  - g) La reincidencia en la comisión de faltas graves.

**Artículo 36. Sanciones**

1. Las infracciones en materia de la presente ordenanza, de acuerdo a la legislación vigente en materia de sanidad y consumo, serán sancionados con multas de acuerdo con la siguiente graduación:

- a) Infracciones leves, hasta 3.005,06 euros.
- b) Infracciones graves, desde 3.005,06 a 15.025 euros, pudiendo rebasar dicha cantidad hasta alcanzar el quintuplo del valor de los productos o servicios objeto de la infracción.
- c) Infracciones muy graves, desde 15.025 a 601.012,10 euros, pudiendo rebasar dicha cantidad hasta alcanzar el quintuplo del valor de los productos o servicios objeto de la infracción.

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

**DISPOSICIÓN DEROGATORIA**

A la entrada en vigor de la presente Ordenanza quedará derogada la Ordenanza anterior, reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos donde se elaboran y consumen comidas y bebidas, aprobada en pleno municipal el 12 de noviembre de 2001 y publicada en el BOCM 14-12-2001.

**DISPOSICIÓN FINAL**

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

**DISPOSICIÓN TRANSITORIA**

La presente Ordenanza afecta en su totalidad los establecimientos que no dispongan de licencia de apertura, o, en su caso, declaración responsable informada favorablemente, en el momento de entrada en vigor de la presente ordenanza.

Los establecimientos con licencia en vigor, o, en su caso, declaración responsable informada favorablemente, dispondrán de un plazo de seis meses para adaptar su funcionamiento a lo previsto en la presente Ordenanza y un plazo de 2 años para adaptar sus instalaciones. Cuando estos establecimientos realicen cambios de titularidad (en su caso), modificaciones, reformas o ampliaciones de la actividad, dispondrán de un plazo de seis meses a partir de la solicitud para cumplir con lo regulado en esta Ordenanza.

**ANEXO I****RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS**

1. Se comprobará que todos los productos estén debidamente etiquetados o que existan albaranes, facturas o tickets de compra que garanticen el origen desde un proveedor autorizado.

2 Cuando los productos lleguen vía transportista, se comprobarán al menos los siguientes puntos.

- a) Limpieza del interior del camión, verificando que no se transportan otros productos distintos de los alimentarios que puedan suponer un riesgo para el consumidor (productos de limpieza, basuras, etc.)
- b) Estiba correcta de los alimentos.
- c) Temperatura de transporte adecuada al producto transportado.

3 Se comprobará que los envases y embalajes están intactos y limpios y que las cajas no incorporan insectos o roedores.

4. Se comprobarán fechas de caducidad o consumo preferente.

5. Se comprobará, además, como mínimo:

Carnes:

- Sellos de salubridad.
- Consistencia firme.
- Textura jugosa, sin coloraciones anormales.
- Brillo del corte, sin olores desagradables.

Pescados:

- Ausencia de parásitos.
- Consistencia firme, escamas bien adheridas a la piel.
- Agallas rojas, ojos brillantes.

## Latas:

- Sin abolladuras, abombamientos o pérdida de hermeticidad.

## Frutas y Verduras:

- Ausencia de suciedad, putrefacciones o moho.
- Grado de maduración adecuada.
- Ausencia de parásitos.

## Huevos:

- Cáscara intacta y limpia.

## Congelados:

- Sin signos de descongelaciones parciales, como reblandecimientos o exceso de escarcha.

El anexo II “Ejemplo de ficha de registro de limpieza y desinfección” se publicará en el tablón de edictos del Ayuntamiento.

Fuenlabrada, a 15 de octubre de 2012.—El alcalde-presidente, Manuel Robles Delgado.  
(03/34.700/12)

