

III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

AYUNTAMIENTO DE

36

ARGANDA DEL REY

ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

El pasado 28 de marzo de 2019 se publicó en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID nº 74 anuncio de exposición pública durante treinta días hábiles de aprobación inicial de imposición y ordenación de la ordenanza reguladora de protección de la salubridad pública municipal, aprobada inicialmente en sesión de Pleno de fecha 6 de marzo de 2019.

Trascurrido el plazo de presentación de alegaciones sin haberse presentado alguna, en virtud de lo dispuesto en el artículo 49 de la Ley 7/1985 se entiende definitivamente aprobado el acuerdo hasta entonces provisional, procediéndose a la publicación del texto íntegro aprobado:

ORDENANZA REGULADORA DE PROTECCIÓN DE LA SALUBRIDAD PÚBLICA MUNICIPAL

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La Ley 27/2013, de 27 de diciembre, de racionalización y sostenibilidad de la Administración Local ha reformado en profundidad la Ley 7/1985, de 2 de abril, de Bases del Régimen Local, siendo la delimitación y clarificación de competencias un aspecto clave de la nueva norma. El mantenimiento de la protección de la salubridad pública como competencia propia a ejercer por los municipios en todo caso, en los términos de la legislación del Estado y de las Comunidades Autónomas, viene a reconocer de forma explícita la histórica y crucial labor de los municipios en esta materia, resaltando el importante papel al que han sido llamados a desarrollar también en el futuro.

Desde otra óptica, se han venido sucediendo importantes cambios normativos sectoriales que afectan a esta materia municipal, y que responden a nuevos usos, costumbres y retos de la sociedad actual. Esta Ordenanza nace con el propósito de responder adecuadamente a estos desafíos, mediante la actualización de la normativa municipal existente y el desarrollo de aspectos concretos no contemplados en ella hasta ahora.

La Ordenanza ofrece así respuesta a la demanda social de transparencia y simplificación administrativa para la instalación y el ejercicio de actividades, favoreciendo al mismo tiempo una competencia leal entre agentes económicos y respetando igualmente el derecho a la protección de la seguridad y salud de la ciudadanía. La sujeción de ciertas actividades al régimen de comunicación previa o declaración responsable, consecuencia de la transposición al ordenamiento jurídico español de la Directiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, referida a los servicios en el mercado interior, hace por otro lado aconsejable reforzar la labor inspectora de modo que permita comprobar el adecuado cumplimiento del régimen de autocontrol que establece la Directiva.

Esta Ordenanza se elabora desde la base jurídica que otorga el principio de autonomía de los municipios contemplados tanto en la Constitución Española de 1978 como en la Carta Europea de Autonomía Local de 1.985, entendido en ésta como el derecho y la capacidad efectiva de las Entidades locales de ordenar y gestionar una parte importante de los asuntos públicos, en el marco de la Ley, bajo su propia responsabilidad y en beneficio de sus habitantes. En lo relativo al régimen sancionador previsto en el Libro Primero hay que mencionar los artículos 139 a 141 de la citada Ley 7/1985, de 2 de abril, de Bases de Régimen Local, que permite establecer los tipos de infracciones y las cuantías de las sanciones, en defecto de normativa sectorial específica, por el incumplimiento de deberes, prohibiciones o limitaciones contenidos en las correspondientes ordenanzas, con el propósito de adecuar ordenadamente las relaciones de convivencia de interés local y el uso de sus servicios, equipamientos, infraestructuras, instalaciones y espacios públicos. El texto consta de siete libros, dos disposiciones transitorias, una disposición derogatoria y una disposición final.

El libro primero “Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador” está estructurado en tres Títulos. Sus preceptos son comunes a todas las materias reguladas, y

comprenden el objeto y el régimen jurídico de la ordenanza así como la regulación de la función inspectora y del régimen sancionador.

En cuanto al marco normativo, está constituido por las leyes estatales y autonómicas con incidencia en la salubridad pública: Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 30/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública; Ley 11/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios; Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid; Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria. Esta ordenanza se dicta dentro de los límites y atribuciones reglamentarias que le confiere la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de Bases de Régimen Local a las Corporaciones locales.

El libro segundo “Establecimientos de elaboración, venta y servicio de comida y/o bebidas” se sitúa en el marco jurídico definido por la legislación comunitaria en esta materia. Con el objetivo de asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores en relación con los productos alimenticios, la Unión Europea adoptó tres Reglamentos que se han erigido en pilares básicos que guían su producción y comercialización según normas higiénicas: el Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, el Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el Reglamento (CE) 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

La exigible aplicación directa de estos Reglamentos está en el origen del Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios. En particular esta norma ha derogado total y expresamente el Real Decreto 381/1984, de 25 de enero, que regía hasta ese momento la Reglamentación Técnico-Sanitaria del comercio minorista de alimentación.

Estos cambios legislativos aconsejan detallar y poner al día los requisitos exigibles a los establecimientos del sector que deseen operar en el municipio, combinando una legislación europea de carácter abierto con una necesaria y deseable seguridad jurídica que ordene adecuadamente el comportamiento del sector. Tal y como establece el Reglamento 852/2004, los requisitos deben ser lo suficientemente flexibles como para poder aplicarse a todas las empresas, por pequeñas que sean, pero de tal manera que esta flexibilidad no ponga en peligro los objetivos de higiene de los alimentos.

El marco jurídico se completa a nivel estatal con la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad alimentaria y Nutrición, el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y lo establecido en el resto de disposiciones aplicables en la materia y sus respectivas normas de desarrollo.

Consta de cinco títulos en los que se incluyen el ámbito de aplicación, las condiciones generales de dependencias, equipos, diseño y construcción, condiciones específicas en función de la actividad, prácticas correctas de higiene y establecimientos provisionales. De manera proporcionada se conjuga un intento de impulsar la actividad comercial en el municipio con un ejercicio empresarial respetuoso con los principios y procedimientos que sustentan el objetivo de la seguridad alimentaria. Así, por ejemplo, se han eliminado algunos requerimientos estructurales y también referencias a restricciones en cuanto al ejercicio de actividades en función de su clasificación como monovalente o polivalente. Se han unificado por otro lado las denominaciones de esta ordenanza con las del Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones, con la intención de coordinar todos los aspectos que en distintas materias les son de aplicación a dichas actividades. Además, se refieren principios básicos de la legislación alimentaria como la trazabilidad o autocontrol.

Por último, se respetan las exigencias del Documento Básico DB-SUA “Seguridad de utilización y accesibilidad” del Código Técnico de la Edificación, relativas a la dotación de servicios higiénicos accesibles que faciliten la entrada y utilización no discriminatoria, independiente y segura por las personas con discapacidad.

El libro tercero “Centros infantiles” regula las actividades y condiciones que deben reunir tanto los centros de recreo y esparcimiento infantil como los centros de cuidado infantil, especificando además, por razones de protección a la infancia, las condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir las escuelas infantiles de primer ciclo.

El Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 18/2008, de 6 de marzo, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que imparten primer ciclo de Educación Infantil en el ámbito de la Comunidad de Madrid, y en el que se indica para este tipo de centros la obligación de cumplir la normativa municipal correspondiente o cualquier otra normativa que sea de aplicación.

En el texto de este libro, se subraya la relación de espacios obligatorios que deben tener los centros infantiles, las características técnico-sanitarias de sus equipamientos e instalaciones y las condiciones de seguridad, recogiendo también aspectos de organización de los niños y del personal que los atienden para garantizar la atención a los mismos. Aspecto novedoso a destacar es la regulación de las condiciones para la pernocta de niños en centros infantiles.

El libro cuarto “Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios” establece las condiciones de salubridad de estos establecimientos, no regulados a nivel estatal o autonómico por ser una materia directamente atribuida a los Ayuntamientos por el artículo 42 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, sin perjuicio de las competencias de las demás Administraciones Públicas.

Las prácticas de estética corporal, que han adquirido gran auge entre la población, introducen técnicas y aparataje muy diverso que pueden conllevar riesgos para la salud. Esto incluye la posibilidad de transmisión de infecciones por vía parenteral y cutánea, lo que hace aconsejable regular sus condiciones y prácticas higiénico-sanitarias. Se regulan también por primera vez las condiciones específicas para los gimnasios, desde el punto de vista de protección de la salud de las personas usuarias.

Se incluyen en esta ordenanza las necesarias referencias a los centros de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea o “piercing” y a los centros de bronceado, que sí cuentan con una normativa reguladora propia. Las disposiciones de aplicación son el Decreto 35/2005, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, de 10 de marzo, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea (“piercing”) u otras similares de adorno corporal y, para los centros de bronceado, el Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas así como el Decreto 10/2007, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid.

El libro quinto “Piscinas y agua de consumo humano” toma como referencia en su Título primero el Real Decreto 724/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas y en su caso Decreto autonómico. Se regulan aspectos específicos del trámite de comunicación de apertura. Igualmente se establecen las condiciones de las instalaciones, los equipamientos y el almacén de productos químicos.

Respecto a las condiciones de calidad del agua y del aire, se apuesta por la verificación y el autocontrol, por ser los titulares de las piscinas los responsables de comprobar la óptima calidad del agua y del aire. Estas condiciones podrán ser comprobadas por los servicios de inspección municipales, exigiendo la adopción de las correcciones técnicas y/o administrativas necesarias si se detectan incumplimientos.

En último lugar, se regulan las condiciones específicas para los balnearios y spas urbanos, con especial referencia a la calidad del agua y a las condiciones generales de funcionamiento, todo ello en el ámbito de la salubridad de estas actividades.

El Título segundo lleva por rótulo “Agua de consumo humano”, y hace referencia a la responsabilidad municipal en esta materia. Para garantizar los criterios sanitarios que deben cumplir las aguas de consumo humano en el punto de entrega al consumidor se debe cumplir con lo establecido en la normativa comunitaria, estatal y autonómica que le sea de aplicación, de forma específica el Real Decreto, 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

El libro sexto “Servicios funerarios” regula la competencia que encomienda a los Ayuntamientos el Art. 25, en sus apartados j y k, de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, el Art. 42.e de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y el artículo 42.2 del Decreto 124/1997, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, de 9 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Sanidad Mortuoria, respecto al control sanitario de empresas, instalaciones y servicios funerarios y, en especial, a la

obligatoriedad de que dicha competencia se ejerza a través de la correspondiente ordenanza municipal, en todo caso adaptada a lo establecido en el citado Reglamento.

El objeto de este libro es la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos que ejerzan la actividad de servicios funerarios, quedando excluidos del ámbito de aplicación de esta regulación el servicio de cementerio municipal y los crematorios.

Finalmente, el libro séptimo “Prevención, control de plagas y salubridad pública en inmuebles y entorno urbano” incorpora una novedosa regulación referida tanto a las condiciones de salubridad de entornos públicos y privados como al control de plagas, que comprenden operaciones de saneamiento, limpieza, desinfección, desinsectación, desratización y otras medidas de prevención y control de animales plaga y/o vectores.

Destaca la priorización de aspectos preventivos frente a la aplicación de productos químicos o productos biocidas, llevando a la práctica los principios contenidos en el Control Integrado de Plagas, conjunto de técnicas que tienen como objetivo la protección de la salud junto con la del medio ambiente.

La ordenanza contiene regulación específica para cada ámbito de actuación, incluyendo entre otros las parcelas, los solares e inmuebles y otros lugares de convivencia humana: las obras públicas y los servicios de infraestructuras subterráneas y aéreas, los establecimientos comerciales donde se realice manipulación de alimentos, y otros lugares de convivencia humana como los hoteles, ámbito éste que se contempla por vez primera en una ordenanza de estas características.

En definitiva, la Ordenanza de Protección de la Salubridad regula los ámbitos de actuación municipal en sus dos grandes áreas, la sanidad ambiental y la higiene y seguridad alimentaria. Se concretan así los aspectos que las normas de distinto origen, ya sea éste europeo, estatal o autonómico, remiten para su regulación a los Ayuntamientos, desde la perspectiva de una protección integral de la salubridad pública. Mediante esta iniciativa reglamentaria el municipio de Arganda del Rey da respuesta a los procesos de transformación social y novación jurídica que han tenido lugar en tiempo reciente, derogando normas obsoletas y eliminando trabas administrativas, conciliando una deseable puesta en marcha ágil de las actividades económicas junto a una necesaria protección de la salubridad pública.

LIBRO PRIMERO

Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*—Esta ordenanza tiene por objeto establecer las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos, instalaciones, actividades, edificios y lugares de vivienda y convivencia humana, que se relacionan a continuación:

- a) Establecimientos de elaboración, venta y servicio de comidas y/o bebidas.
- b) Centros infantiles.
- c) Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.
- d) Piscinas y agua de consumo humano.
- e) Servicios funerarios.
- f) Prevención y control de plagas urbanas y de la salubridad pública en entorno urbano.

Art. 2. *Régimen jurídico.*—Los establecimientos, instalaciones, ejercicios de actividades y edificios y lugares de vivienda y convivencia humana regulados en esta ordenanza están sujetos a la normativa sectorial que les sea de aplicación, así como a: la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 30/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública; Ley 11/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid; Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios; Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid; Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis; Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo. Y a esta ordenanza, dentro de los límites y atribu-

ciones reglamentarias que le confiere la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de Bases de Régimen Local a las Corporaciones locales.

Art. 3. *Ámbito territorial.*—Constituye el ámbito territorial de aplicación de la presente ordenanza el término municipal de Arganda del Rey.

Art. 4. *Derechos de consumidores y usuarios.*—Dentro del local y a la vista del público, se situará un cartel informativo de los servicios y precios respectivos, en el que se indicará con toda claridad, la inclusión o no del IVA. Igualmente deberán tener a disposición del público que lo solicite, relación de profesionales que presten servicios y su titulación o cualificación.

1. Tendrán derecho a que se les entregue la correspondiente factura o documento sustitutivo, en el que constará de forma clara y concreta, el precio por cada uno de los productos empleados y de los servicios prestados.

2. Los establecimientos tendrán a disposición de quien lo solicite, las hojas de reclamaciones oficiales, e informarán de ello exhibiendo en el establecimiento, de modo permanente y perfectamente visible al público, un cartel en el que figure de forma legible la leyenda “Existen hojas de reclamaciones a disposición del consumidor”. Dicho cartel se ajustará al modelo oficial.

3. Los centros regulados por la presente Ordenanza, en los que se realicen labores de enseñanza o formación del alumnado, deberán anunciarlo en lugar visible para las personas usuarias del establecimiento.

TÍTULO II

Inspección

Art. 5. *Ejercicio de la función inspectora.*—1. El personal al servicio del Ayuntamiento que desarrolle las funciones de inspección tendrá la consideración de agente de la autoridad y, previa acreditación, podrá realizar cuantas actuaciones se requieran para el cumplimiento de la función inspectora, y en especial:

- a) Entrar libremente en cualquier centro o establecimiento sujeto a esta Ordenanza, sin necesidad de previa notificación.
- b) Acceder a cualquier tipo de documentación de las empresas que inspeccionen, relacionada con el objeto de la inspección, en el curso de sus actuaciones, que en todo caso tendrá carácter confidencial.
- c) Proceder a las pruebas, investigaciones o exámenes necesarios para comprobar el cumplimiento de la normativa que le sea de aplicación.
- d) Adoptar aquellas medidas cautelares que legalmente les sean atribuidas, para asegurar la efectividad en la protección de la salud, cuando exista o se sospeche razonablemente la existencia de un riesgo inminente grave para la salud de las personas.

2. Las personas titulares de las actividades objeto de la presente Ordenanza deberán facilitar y colaborar con el personal que realice las funciones de inspección, en el ejercicio de sus funciones.

3. 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.

Art. 6. *Medidas cautelares.*—1. Como consecuencia de las actuaciones de inspección y control por el personal inspector, podrán adoptarse medidas cautelares en el ámbito de esta Ordenanza y disposición legales correspondientes, para asegurar la efectividad en la protección de la salud, cuando exista o se sospeche razonablemente la existencia de un riesgo inminente y grave para la salud de las personas.

2. Las medidas cautelares podrán comprender: la inmovilización y si procede decomiso de productos y sustancias caducados, deteriorados, no autorizados, o que por cualquier otra causa puedan entrañar un riesgo previsible para la salud o seguridad de las personas; la intervención de medios materiales; el cierre preventivo de las instalaciones, establecimientos y servicios; la suspensión del ejercicio de actividades.

3. Las mercancías decomisadas deberán ser destruidas si su utilización o consumo constituyeran peligro para la salud pública. Los gastos que originen las operaciones de intervención, depósito, decomiso, transporte y destrucción serán por cuenta de la persona o empresa responsable.

4. Las medidas cautelares deberán ser confirmadas o levantadas por resolución del órgano competente mediante la instrucción de un procedimiento iniciado de oficio y tramitado conforme a lo previsto en la normativa vigente.

5. No tendrán carácter de sanción la clausura o cierre de establecimientos instalaciones o servicio, que no cuenten con las preceptivas autorizaciones o registros sanitarios preceptivos, o la suspensión de su funcionamiento hasta tanto se subsanen los defectos o se cumplan los requisitos exigidos por razones de sanidad, higiene o seguridad.

TÍTULO III

Infracciones

Art. 7. *Infracciones.*—1. Constituyen infracciones sanitarias las acciones u omisiones que contravengan las obligaciones y prohibiciones establecidas en esta Ordenanza y en las leyes estatales y autonómicas que resulten de aplicación.

2. La tramitación de un procedimiento sancionador por las infracciones reguladas en este título no postergará la exigencia de las obligaciones de adopción de medidas de prevención, de evitación de nuevos daños o de reparación que serán independientes de la sanción que, en su caso, se imponga.

3. Las infracciones sanitarias serán objeto de las sanciones administrativas correspondientes, previa instrucción del correspondiente procedimiento sancionador, sin perjuicio de la responsabilidad civil, penal o de otro orden que pudieran concurrir.

4. Las infracciones y sanciones reguladas en la presente ordenanza se aplicarán en defecto de norma legal sectorial.

Art. 8. *Calificación de infracciones.*—Las infracciones se califican como leves, graves y muy graves, atendiendo a los criterios de riesgo para la salud, cuantía del eventual beneficio obtenido, grado de intencionalidad, gravedad de la alteración sanitaria y social producida, generalización de la infracción y reincidencia.

Las infracciones de los preceptos contenidos en esta ordenanza serán objeto de sanción según la siguiente calificación:

1. Infracciones leves:
 - a) Las simples irregularidades en la observación de la normativa sanitaria vigente, sin trascendencia directa para la salud pública.
 - b) La falta de limpieza y condiciones higiénicas de los locales e instalaciones y enseres propios de la actividad, siempre que por su escasa importancia no suponga un peligro para la salud pública.
 - c) El simple incumplimiento del deber de colaboración con las autoridades sanitarias para la elaboración de los registros y documentos de información sanitaria que establezca la normativa sanitaria vigente.
 - d) La obstrucción de la labor inspectora mediante cualquier acción u omisión que perturbe o retrase la misma.
 - e) Las cometidas por simple negligencia, siempre que la alteración o riesgo sanitarios producidos fueren de escasa entidad.
 - f) el incumplimiento de lo dispuesto en el art. 105.4 referido a la realización y presentación de análisis físico-químicos y bacteriológicos del agua.
 - g) Las infracciones que por su escasa cuantía o entidad no se califique como graves o muy graves.
 - h) Los incumplimientos que causen una perturbación a la salubridad u ocasionen un daño a los equipamientos, infraestructuras, instalaciones o elementos de un servicio o de un espacio público, y estos sean de escasa incidencia.
 - i) El incumplimiento de los requerimientos específicos y de las medidas cautelares o definitivas que formulen las autoridades sanitarias, siempre que se produzca por primera vez y no concurra daño grave para la salud de las personas.
2. Infracciones graves:
 - a) Las que se produzcan por falta de controles y precauciones exigibles en la actividad, servicio o instalación de que se trate.
 - b) Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias leves, o hayan servido para facilitarlas o encubrirlas.

- c) El impedimento o resistencia a suministrar datos, facilitar información o prestar colaboración a las autoridades sanitarias o sus agentes, en el desarrollo de las labores de inspección o control sanitario.
 - d) El incumplimiento, por negligencia grave, de los requisitos, obligaciones o prohibiciones establecidas en la normativa sanitaria, así como cualquier otro comportamiento que suponga imprudencia grave, siempre que ocasionen alteración o riesgo sanitario, aunque sean de escasa entidad. Y el mismo incumplimiento y comportamiento cuando, cometidos por negligencia simple, produzcan riesgo o alteración sanitaria grave. A los efectos de esta letra, constituirá un supuesto de negligencia la omisión del deber de control o la falta de los controles y precauciones exigibles en la actividad, servicio o instalación de que se trate.
 - e) Los incumplimientos que causen una perturbación grave a la salubridad u ocasionen un daño grave a los equipamientos, infraestructuras, instalaciones o elementos de un servicio o de un espacio público
 - f) La reincidencia en la comisión de infracciones leves, siendo la segunda infracción leve calificada como grave si la persona física o jurídica ha sido sancionada de manera firme administrativa por otra infracción leve dentro del año anterior a la comisión de la nueva.
3. Infracciones muy graves:
- a) Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable en cada caso.
 - b) El incumplimiento de las medidas cautelares o definitivas o de los requerimientos que adopten las autoridades sanitarias competentes, cuando se produzca de modo reiterado o cuando concorra daño grave para la salud de las personas.
 - c) El incumplimiento consciente y deliberado de los requisitos, obligaciones o prohibiciones establecidos en la normativa sanitaria, o cualquier comportamiento doloso, siempre que ocasionen alteración, daño o riesgo sanitario grave.
 - d) Las acciones u omisiones que supongan infracción leve y que hayan servido para facilitar o encubrir una infracción grave.
 - e) La negativa absoluta 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 o sus agentes.
 - g) Las que, en razón de los elementos contemplados en este artículo y de su grado de concurrencia, merezcan la calificación de muy graves o no proceda su calificación como faltas leves o graves.
 - h) La reincidencia en la comisión de infracciones graves, siendo la segunda infracción grave calificada como muy grave si la persona física o jurídica ha sido sancionada de manera firme administrativa por otra infracción grave dentro de los cinco años anteriores a la comisión de la nueva.
 - i) Los incumplimientos que causen una perturbación relevante de la convivencia que afecte de manera grave, inmediata y directa a la salubridad.

Art. 9. Infracciones en el ejercicio de la elaboración, venta y servicio de alimentos, bebidas y comidas preparadas.—El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro segundo se tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en: la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 30/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública; Ley 11/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; Ley 12/ 2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid; Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios; Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid; Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo anterior, se considerarán infracciones leves, graves y muy graves las siguientes:

- 1. Infracciones leves:
 - a) Las deficiencias en los registros o cuantos documentos obliguen a llevar las disposiciones sanitarias o de seguridad alimentaria o nutrición vigentes.

- b) El etiquetado insuficiente o defectuoso respecto al establecido en la normativa aplicable a los alimentos.
 - c) El ejercicio de aquellas actividades de la cadena alimentaria sujetas a inscripción en los correspondientes registros, sin cumplir los requisitos meramente formales.
 - d) El incumplimiento de los requisitos de formación o instrucción de los manipuladores de alimentos.
 - e) Las que, en razón de los criterios contemplados en este artículo, merezcan la calificación de leves o no proceda su calificación como faltas graves o muy graves.
2. Infracciones graves:
- a) La promoción o venta para uso alimentario o la utilización o tenencia de aditivos o sustancias extrañas cuyo uso no esté autorizado por la normativa vigente en la elaboración del producto alimenticio o alimentario de que se trate, cuando no produzcan riesgos graves y directos para la salud de los consumidores.
 - b) La ausencia de sistemas y procedimientos que permitan identificar a los operadores económicos a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o con probabilidad de serlo.
 - c) La ausencia de sistemas de autocontrol por parte de los operadores económicos.
 - d) La falta de comunicación a la autoridad competente de la detección de un riesgo en los autocontroles.
 - e) La falta de marca sanitaria o de marca de identificación en los alimentos que lo requieran conforme a la normativa vigente.
 - f) El etiquetado insuficiente o defectuoso conforme a la normativa vigente de alimentos, cuando dicho incumplimiento comporte un riesgo para la salud pública.
 - g) La elaboración, distribución, suministro o venta de preparados alimenticios, cuando su presentación induzca a confusión sobre sus verdaderas características sanitarias o nutricionales, y el uso de sellos o identificaciones falsas en cualquiera de las actuaciones citadas.
3. Infracciones muy graves:
- a) La preparación, distribución, suministro o venta de alimentos que contengan gérmenes, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al ser humano o que superen los límites o tolerancias reglamentariamente establecidos en la materia.
 - b) La promoción o venta para uso alimentario o la utilización o tenencia de aditivos o sustancias extrañas cuyo uso no está autorizado por la normativa vigente en la elaboración del producto alimenticio o alimentario de que se trate, y produzca riesgos graves y directos para la salud de los consumidores.
 - c) El desvío para el consumo humano de productos no aptos para ello o destinados específicamente a otros usos.
 - d) La utilización de documentación sanitaria falsa para la comercialización de alimentos.

Art. 10. *Infracciones en el ejercicio de la actividad de centros infantiles.*—1. El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro tercero se tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en: la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 30/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública; Ley 12/ 2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid; Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios; Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid.

2. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 56, y de acuerdo a los principios allí indicados, se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

- a) Las infracciones a las condiciones técnicas de seguridad de los establecimientos públicos y privados que impartan educación infantil de primer ciclo se sancionarán de acuerdo con la normativa urbanística vigente. Además deberán cumplir la Norma Básica de Autoprotección.
- b) Las infracciones a las condiciones técnicas de seguridad de las actividades de cuidado y atención de menores y las de recreo y esparcimiento infantil se sancionarán de acuerdo con la normativa urbanística vigente.

- c) Las infracciones a los requisitos mínimos de las instalaciones y de la titulación del personal de los centros públicos y privados que impartan educación infantil de primer ciclo se sancionarán de acuerdo con la normativa autonómica vigente.
- c) Los centros públicos y privados que impartan educación infantil de primer ciclo, así como los que ejerzan la actividad de cuidado infantil y atención de niños y recreo y esparcimiento infantil, en los que se preparen, traten o transformen productos alimenticios, deberán cumplir la normativa higiénico-sanitaria vigente. El incumplimiento de la misma se sancionará de conformidad con lo dispuesto en el artículo 7.

Art. 11. *Infracciones en el ejercicio de la actividad de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.*—1. El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro cuarto se tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en: la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 30/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública; Ley 12/ 2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid; Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios; Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid.

2. El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio específico de la actividad de centro de bronceado tendrá, en su caso, la consideración de infracción administrativa, pudiendo ser objeto de sanción en los términos previstos en el apartado 1 de este artículo, el Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas y el Decreto 10/2007, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid.

3. El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio específico de la actividad de centro de tatuaje, micropigmentación y/o perforación cutánea o “piercing” tendrá, en su caso, la consideración de infracción administrativa, pudiendo ser objeto de sanción en los términos previstos en el apartado 1 de este artículo y en el Decreto 35/2005, de 10 de marzo, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micro pigmentación, perforación cutánea (“piercing”) u otras similares de adorno corporal.

4. En el caso de los gimnasios, la falta de limpieza o higiene se sancionará de acuerdo con lo establecido en la Ley 17/1997, de 4 de Julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid.

Art. 12. *Infracciones en el ejercicio de la actividad de piscinas y agua de consumo humano.*—El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro quinto se tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en la Ley 17/1997, de 4 de Julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid; Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico sanitarios de las piscinas y Decreto 80/1998, de 14 de mayo, por el que se regulan las condiciones higiénico sanitarias de piscinas de uso colectivo en la Comunidad de Madrid y otras normativas de aplicación.

Art. 13. *Infracciones en el ejercicio de la actividad de servicios funerarios.*—El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro sexto, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre; en la Ley 11/1998, de 9 de julio y en el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 124/1997, de 9 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Sanidad Mortuoria.

Art. 14. *Infracciones y sanciones en situaciones de insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano.*—1. El incumplimiento de lo dispuesto en el libro séptimo, tendrá la consideración de infracción sanitaria y será objeto de sanción en los términos establecidos en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, cuando contravenga las prescripciones establecidas en dicha ley, en las leyes estatales y autonómicas que resulten de aplicación.

2. En defecto de normativa sectorial específica, el incumplimiento de los deberes o prohibiciones previstas en el libro séptimo tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción de acuerdo con los criterios establecidos en el Título XI de la Ley 7/1985, de 2 de abril.

TÍTULO IV
Sanciones

Art. 15. *Sanciones*.—1. Las infracciones serán sancionadas conforme a las leyes que sean de aplicación en cada caso, guardando la debida adecuación entre la gravedad del hecho constitutivo de la infracción y la sanción aplicada, estableciéndose una graduación de mínimo, medio y máximo a cada nivel de infracción, en función de la negligencia e intencionalidad del sujeto infractor, fraude o connivencia, incumplimiento de las advertencias previas, volumen del negocio de la empresa, número de personas afectadas, perjuicios causados, beneficios obtenidos a causa de la infracción y permanencia de los riesgos.

2. Existirá reincidencia cuando al cometer la infracción, la persona responsable haya sido sancionada de manera firme en vía administrativa por una infracción sanitaria de la misma naturaleza, de la misma gravedad, o dos infracciones de inferior gravedad, y no haya transcurrido el plazo para que la sanción se considere prescrita.

3. Existirá reiteración cuando al cometer la infracción, se encuentre en tramitación otro expediente sancionador por una infracción sanitaria de la misma naturaleza, suponiendo una circunstancia agravante en la tramitación de la nueva infracción cometida.

4. Las infracciones serán sancionadas de acuerdo a la legislación vigente en materia de salud pública, sin perjuicio de lo previsto en el apartado 2 del artículo 14 para el caso de ausencia de normativa sectorial específica. Se impondrán multas económicas de acuerdo con la siguiente graduación:

- a) Infracciones leves: hasta 3.005,06 euros, de conformidad con la siguiente graduación:
 - Grado mínimo: Hasta 601,01 euros.
 - Grado medio: De 601,02 a 1.803,04 euros.
 - Grado máximo: De 1.803,05 a 3.005,06 euros.
- b) Infracciones graves: desde 3.005,06 a 15.025 euros, de conformidad con la siguiente graduación:
 - Grado mínimo: De 3.005,07 a 6.010,12 euros.
 - Grado medio: De 6.010,13 a 10.517,71 euros.
 - Grado máximo: De 10.517,72 a 15.025,30 euros.
- c) Infracciones muy graves: desde 15.025 a 601.012,10 euros, de conformidad con la siguiente graduación:
 - Grado mínimo: De 15.025,31 a 120.202,42 euros.
 - Grado medio: De 120.202,43 a 360.607,26 euros.
 - Grado máximo: De 360.607,27 a 601.012,11 euros. Dicha cantidad se puede rebasar hasta alcanzar el quintuplo del valor de los productos o servicios objeto de la infracción.

5. Sin perjuicio de la multa que proceda imponer conforme al apartado anterior, a fin de impedir que la comisión de infracciones resulte más beneficiosa para la persona que cometa la infracción que el cumplimiento de las normas infringidas, la sanción económica que se imponga podrá verse incrementada con la cuantía del beneficio ilícito obtenido.

Art. 16. *Sujetos responsables*.—1. En el ejercicio de la actividad de los establecimientos e instalaciones, así como en el resto de actividades reguladas, es responsable de las infracciones administrativas la persona física o jurídica que figure en el título jurídico habilitante para el ejercicio de la actividad.

2. A los efectos de lo establecido en el libro séptimo de esta ordenanza y de conformidad con la legislación vigente, son responsables de las infracciones administrativas los propietarios de los inmuebles u otros lugares regulados en el citado. Cuando se trate de las obligaciones colectivas contempladas en el artículo 122 apartado 1 la responsabilidad será atribuida a la respectiva comunidad de propietarios

3. Las responsabilidades derivadas del incumplimiento de las obligaciones señaladas en esta ordenanza serán exigibles a los sujetos responsables, no sólo por los actos propios, sino también por los de aquellas personas de quienes deba responder.

Art. 17. *Órgano competente para imponer sanciones*.—La competencia para resolver expedientes sancionadores corresponderá al Alcalde-Presidente de la Corporación, que podrá delegar en el Concejal Delegado del Área que por razón de la materia corresponda, de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 7/1985, Reguladora de las Bases del Régimen Local.

Art. 18. *Procedimiento sancionador.*—Las infracciones en las materias reguladas por la presente Ordenanza, serán objeto de sanciones administrativas correspondientes previa instrucción del oportuno expediente sancionador, de acuerdo con los principios generales establecidos en la ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público y en el Decreto 245/2000, de 16 de noviembre, el Reglamento para el ejercicio de la potestad sancionadora de la Comunidad de Madrid, y demás disposición concordantes sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales que puedan concurrir.

Art. 19. *Medidas provisionales.*—Iniciado el procedimiento sancionador, el órgano competente para resolver podrá adoptar, previa audiencia del interesado y mediante acuerdo motivado, las medidas provisionales, con objeto de asegurar el cumplimiento de la resolución que pueda recaer, y en todo caso el cumplimiento de la legalidad y salvaguarda de la Salud Pública: suspensión total o parcial de la actividad; la clausura de centros, servicios, establecimientos sanitarios o instalaciones o la exigencia de fianza.

Art. 20. *Prescripción de las infracciones y sanciones.*—1. Los plazos de prescripción de las infracciones y sanciones serán los que determinen las normas que las establezcan. Si estas no fijaran plazos de prescripción, las infracciones leves prescribirán al año, las graves a los tres años y las muy graves a los cinco años.

2. El plazo de prescripción de las infracciones comenzará a contarse desde el día siguiente a aquel en que la infracción se hubiera cometido. En los casos de infracción realizada de forma continuada, tal plazo comenzará a contar desde el día en que se realizó el último hecho constitutivo de la infracción o desde que se eliminó la situación ilícita.

3. Interrumpirá la prescripción la iniciación, con conocimiento del interesado, del procedimiento sancionador, reanudándose el plazo de prescripción si el expediente sancionador estuviera paralizado durante más de un mes por causa no imputable al presunto responsable.

4. Las sanciones impuestas por la comisión de infracciones leves prescribirán al año, las impuestas por faltas graves a los tres años y las impuestas por faltas muy graves a los cinco años. El plazo de prescripción de las sanciones comenzará a contarse desde el día siguiente a aquel en que adquiera firmeza la resolución por la que se impone sanción. Interrumpirá la prescripción la iniciación, con conocimiento del interesado, del procedimiento de ejecución, volviendo a transcurrir el plazo si aquel está paralizado durante más de un mes por causa no imputable al infractor.

TÍTULO V

Multas coercitivas

Art. 21. *Multas coercitivas.*—1. A fin de garantizar la eficacia de las resoluciones por las que se requiere el cumplimiento de las obligaciones establecidas en esta ordenanza, necesarias para garantizar la protección de la salubridad, el órgano que la dictó podrá imponer multas coercitivas en el marco de la normativa del Estado y la Comunidad de Madrid.

2. Sin perjuicio de la sanción que se pudiera imponer, el órgano competente podrá acordar la imposición de multas coercitivas con arreglo a los artículos 100.c y 103 de la Ley 39/2015 del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Art. 22. *Procedimiento.*—1. El órgano que dictó la resolución notificará al interesado un requerimiento previo de ejecución de la misma, advirtiéndole del plazo de que dispone para su cumplimiento y de la cuantía de la multa coercitiva que le puede ser impuesta en caso de incumplimiento, que se graduará de acuerdo a la gravedad del incumplimiento.

El plazo será suficiente para el cumplimiento de la obligación de que se trate y la multa no podrá exceder de 3.000 euros.

2. En caso de incumplimiento de lo ordenado, se podrán reiterar las multas coercitivas por períodos que no pueden ser inferiores al señalado en el primer requerimiento.

3. Estas multas son independientes de las que se puedan imponer en concepto de sanción y serán compatibles con las mismas.

LIBRO SEGUNDO

Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas

TÍTULO I

Disposiciones generales

Art. 23. *Ámbito de aplicación específico de los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.*—1. Es objeto del presente libro segundo desarrollar el régimen jurídico y las normas y requisitos técnico sanitarios que han de cumplir los establecimientos permanentes o temporales que elaboren, manipulen, almacenen y vendan alimentos y/o bebidas, con o sin servicio en el mismo y que no precisen inscripción en el registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos.

2. Es de aplicación a aquellas actividades desarrolladas profesionalmente consistente en ofertar la venta de cualquier clase de alimentos y/o bebidas, a los consumidores finales de los mismos, que se corresponde con establecimientos del Comercio Minorista de Alimentación, a los establecimientos definidos en el Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones, como bares, cafeterías, restaurantes, bares especiales, tabernas, bodegas, chocolaterías, croissanterías, heladerías, salones de té y asimilables, salones de banquetes, restaurantes espectáculo y salas de fiestas, así como los comedores de colectividades, tales como comedores escolares, comedores de empresa y similares.

3. Todas las actividades objeto de regulación en este libro, podrán ejercerse conjuntamente entre sí o con cualquier otra actividad compatible urbanísticamente, siempre que se cumplan las condiciones generales y específicas para cada una de ellas.

Art. 24. *Definiciones.*—A efectos de esta norma se establecen las siguientes definiciones:

- a) Establecimiento permanente: se entiende por establecimiento permanente los locales y las construcciones o instalaciones dispuestas sobre el suelo de modo fijo y estable, exteriores o interiores de una edificación, con escaparates o sin ellos, donde se ejerzan regularmente actividades comerciales, así como cualesquiera otros recintos acotados que reciban aquella calificación en virtud de disposición legal o reglamentaria.
- b) Establecimiento temporal: Instalaciones temporales fijas y/o móviles, con la finalidad de servir o vender alimentos, con funcionamiento de carácter esporádico, situándose en vía pública o en terrenos de titularidad privada y uso público.
- c) Comercio minorista de la alimentación: Todo establecimiento donde se realiza la venta de alimentos al comprador final de los productos y/o con prestación de servicio de venta a domicilio.
- d) Servicios de comidas para colectividades: Preparación, elaboración, almacenamiento y/o distribución y servicio de comidas preparadas a gran número de personas, tales como Residencias, Colegios, Empresas, Hospitales.
- e) Manipulación de alimentos: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos, incluyendo, de manera específica, el conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos con carácter previo a su consumo tales como partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado, y que no dan lugar a un producto transformado.
- f) Elaboración de alimentos: conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos, previa manipulación o no de los mismos, y que dan lugar a un producto transformado. Incluye el tratamiento térmico (fritura, cocción, asado, horneado), ahumado, curado y marinado.
- g) Producto transformado: producto sometido a un proceso que altere sustancialmente el producto inicial, pudiendo contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirle características especiales.
- h) Uso exclusivo: Uso no compartido con ningún otro.
- i) Zona aislada: Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares, sin necesidad de que dicha separación llegue a techos, pero de forma que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones.
- j) Zona diferenciada: Espacio destinado a una determinada finalidad sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares, pero de

manera que se evite la contaminación de los alimentos que en ella se manipulan o que el consumidor pueda tener acceso a los mismos.

TÍTULO II

Locales

Capítulo I

Condiciones generales de las dependencias, equipos, diseño y construcción

Art. 25. *Dependencias.*—Los establecimientos regulados en este libro dispondrán de las siguientes dependencias:

- a) Zona diferenciada de uso público o sala de ventas.
- b) Zona de almacenamiento de alimentos aislado de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos y de uso exclusivo, teniendo igualmente la consideración de almacén, las cámaras frigoríficas y congeladores, así como los armarios o estanterías en los términos previstos en los artículos 35.2 y 35.3 a y b.
- c) Depósito de residuos. El depósito y evacuación de las basuras y desperdicios generados en los establecimientos específicos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas, se ajustará a lo establecido en las Ordenanzas municipales y/o disposiciones dictadas por la autoridad competente en esta materia.
- d) Vestuarios aislados, taquillas individuales o sistema de almacenamiento higiénico para guardar la ropa y el calzado de uso por el personal.
- e) Servicios higiénicos para personal y servicios higiénicos de uso público, cuando proceda.
- f) Zona de manipulación diferenciada, en los casos que exista manipulación de alimentos.
- g) Zona auxiliar de elaboración de alimentos diferenciada, cuando en la zona de barra o degustación en sala de ventas, se elaboren alimentos mediante tratamiento térmico tipo plancha, parrilla u otros sistemas.
- h) Cocina u obrador aislado y de uso exclusivo, en los casos que exista elaboración de alimentos.

Art. 26. *Diseño higiénico de las dependencias de elaboración, manipulación, almacenamiento y venta de alimentos.*—Las dependencias destinadas a la elaboración, manipulación, almacenamiento y venta de alimentos observarán las siguientes condiciones:

- a) La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales serán adecuados al uso al que se destinan y estarán situados a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad y aisladas o diferenciadas de otras salas o locales ajenos a su cometido, no pudiendo servir de paso ni tener comunicación directa con viviendas.
- b) Deberán diseñarse de forma higiénica, de manera que se eviten los cruces de flujos entre circuitos sucios y limpios, y se facilite la limpieza de las instalaciones.
- c) Existirá un sistema fijo y continuado de pavimento cuando se precise elevar el situado detrás de la barra, prohibiéndose expresamente la tarima.
- d) Las áreas destinadas a la elaboración, manipulación o almacenamiento de alimentos deberán ubicarse de forma que no sirvan de zona de paso obligado a otras zonas o dependencias que presupongan riesgo de contaminación o foco de insalubridad.
- e) Las zonas de elaboración y manipulación de alimentos no podrán comunicar directamente con vestuarios y servicios higiénicos.

Art. 27. *Materiales, ventilación e iluminación.*—1. La ventilación será natural o forzada, apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine. La iluminación será natural o artificial, ajustándose ambas a las respectivas legislaciones vigentes. Los materiales de suelos, paredes y techos, cumplirán lo establecido en la normativa sectorial de aplicación.

2. Se podrán contemplar excepciones, en cuanto los materiales utilizados, en función de la actividad que se ejerza, como en comedores o zonas de uso público, entre otros, siempre que se garantice la seguridad y salubridad de los alimentos y se justifique la idoneidad o necesidad técnica de la utilización de otros materiales.

3. En las zonas de manipulación, elaboración, almacenamiento frigorífico y no frigorífico, exposición y venta de productos no envasados el sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura no contamine los alimentos y su fija-

ción al techo o paredes se hará de forma que sea fácil su limpieza y evite la acumulación de polvo.

Art. 28. *Suministro y evacuación de agua.*—1. Dispondrán de agua potable corriente fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades y con el número preciso de tomas según las exigencias de cada dependencia.

2. Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.

3. Los desagües dispondrán de los medios adecuados y estarán diseñados de manera que se eviten los olores y la entrada de roedores e insectos.

Art. 29. *Maquinaria, equipos y utensilios.*—Toda la maquinaria, los equipos, utensilios y materiales que estén en contacto con cualquier alimento sin envasar, cumplirán los siguientes requisitos:

- a) Serán de materiales inocuos, lisos, lavables, no absorbentes y resistentes a la corrosión y no transmitirán a los alimentos propiedades nocivas, ni cambiarán sus características organolépticas o su composición y estarán autorizados para uso alimentario.
- b) Se vigilará su estado de conservación, debiendo ser retirados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso.

Art. 30. *Equipos de conservación de alimentos.*—1. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran.

2. Los equipos e instalaciones frigoríficas estarán provistos de termómetros colocados en lugares visibles.

Art. 31. *Servicios higiénicos de uso público.*—1. Con carácter general, todos los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicios sanitarios de uso público, de como mínimo 1 × 1,20 metros, a excepción de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta inferior a setecientos cincuenta metros cuadrados.

2. Los locales con actividad de hostelería y restauración, cualquiera que sea su superficie, dispondrán de un inodoro y un lavabo, separados para cada sexo. Por cada 200 m² adicionales o fracción superior a 100 m² se aumentará un retrete y un lavabo, separándose igualmente para cada uno de los sexos, y así sucesivamente.

3. No obstante un estudio justificado de la ocupación máxima prevista y otros parámetros relacionados con la superficie, el aforo y la simultaneidad de su utilización puede justificar distintas dotaciones.

4. Cuando resulte de estudio justificado que es suficiente con un inodoro y un lavabo, se considerará que la condición de separación de sexos se alcanza con la adopción de medidas que garanticen una utilización por separado del mismo.

5. En los establecimientos en los que sea exigible la instalación de servicio higiénico de uso público, dispondrán de uno accesible que permita la entrada y utilización a las personas con discapacidad, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de entrada al mismo.

6. Salvo en la excepción indicada en el apartado anterior, dispondrán, como mínimo, de un servicio higiénico público accesible, que permita la entrada y utilización a las personas discapacitadas. Se podrá adaptar uno de los aseos, siendo uno de ellos accesible para ambos sexos.

7. Dispondrán de lavabo con agua potable corriente, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos y papel higiénico. En los inodoros que hayan de ser utilizados por mujeres se instalarán recipientes especiales y cerrados. Las cabinas estarán provistas de una puerta con cierre interior y de una percha.

8. Los servicios higiénicos de uso público serán de fácil acceso, adecuados a su uso y de características constructivas que faciliten su limpieza; paredes y suelos de materiales lisos, impermeables, no absorbentes y resistentes al lavado.

9. En establecimientos agrupados, los servicios higiénicos de público podrán ser comunes para todos los establecimientos integrados en los mismos, siempre y cuando cumplan con las disposiciones previstas en este artículo.

10. Dispondrán de ventilación directa o forzada al exterior. La ventilación de los servicios higiénicos debe ser independiente de la ventilación general del local.

Art. 32. *Servicios higiénicos de personal.*—1. Todos los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicio higiénico de personal de uso exclusivo, exceptuándose los establecimientos definidos en el Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos,

Locales e Instalaciones, como bares, cafeterías, bares especiales, tabernas, bodegas, chocolaterías, croissanterías, heladerías, salones de té y asimilables que solo sirven bebidas acompañadas o no de comidas, de elaboración rápida, precocinada o sencilla, para su consumo en el propio establecimiento, con superficie inferior a 100 metros cuadrados, y no implique la actividad de restauración. Podrán ser de uso compartido con los servicios higiénicos de uso público, cuando dispongan de lavabo con agua potable corriente fría y caliente, grifo de acción no manual, jabón líquido o desinfectante adecuado, toallas de un solo uso o secadores automáticos y papel higiénico.

2. En función de la superficie, la dotación de servicios higiénicos para uso del personal manipulador de alimentos será la siguiente: hasta 200 metros cuadrados de superficie total, un inodoro y un lavabo; por cada 200 metros cuadrados adicionales o fracción superior a 100 metros cuadrados se aumentará un inodoro y un lavabo, separándose para cada uno de los sexos. No podrán comunicar directamente con los locales, disponiéndose un vestíbulo de transición.

3. No obstante un estudio justificado de la ocupación máxima prevista y otros parámetros relacionados con la superficie, el aforo y la simultaneidad de su utilización pueda justificar distintas dotaciones.

4. En ningún caso los servicios higiénicos podrán comunicar directamente donde se manipulen o almacenen alimentos para lo cual deberá instalarse un vestíbulo o espacio de aislamiento.

5. Los establecimientos regulados en este libro dispondrán de recinto de vestuario de dimensiones suficientes y dotado de armarios, colgadores o taquillas para el adecuado depósito de la ropa, cuando deban llevar ropa exclusiva de trabajo y no se les pueda pedir, por razones de salud o decoro, que se cambien en otras dependencias. Podrá utilizarse como vestuario el ante-servicio.

6. Cuando los vestuarios no sean necesarios, los trabajadores deberán disponer de armarios o taquillas para colocar su ropa, así como para los zapatos. En este caso, armarios o taquillas, se deberán instalar en zona diferenciada donde se manipulen o almacenen alimentos.

7. Cuando los tipos de actividad o la salubridad lo requieran, deberán ponerse a disposición de los trabajadores duchas apropiadas y en número suficiente. Estas duchas dispondrán de agua corriente, caliente y fría, y serán de las dimensiones adecuadas para poderse lavar sin obstáculos y adecuadamente.

8. Los locales, instalaciones y equipos mencionados en el apartado anterior serán de fácil acceso, adecuados a su uso y de características constructivas que faciliten su limpieza; paredes y suelos de materiales lisos, impermeables, no absorbentes y resistentes al lavado.

9. Los vestuarios, locales de aseos, retretes y duchas estarán separados para hombres y mujeres, o deberá preverse una utilización por separado de los mismos. No se utilizarán para usos distintos de aquellos para los que estén destinados.

10. Los servicios higiénicos, vestuarios, o armarios colgadores del personal manipulador de alimentos en comercio agrupado se instalarán en cada local, excepto en Mercados Municipales y establecimientos agrupados de similares características, en los que se disponga de mostrador sin sala de ventas, que podrán ser de uso compartido para los establecimientos integrados en los mismos.

11. Dispondrán de ventilación directa o forzada al exterior. La ventilación de los servicios higiénicos debe ser independiente de la ventilación general del local.

Capítulo II

Condiciones específicas de los locales destinados a las actividades de bar, cafetería, restaurantes, comercio minorista de la alimentación y asimilables

Art. 33. *Zona de barra o zona de degustación y sala de ventas.*—1. En la zona de barra o zona de degustación se podrán ejercer las actividades de manipulación de alimentos definidas en el art. 24.e siempre que no supongan un riesgo para la seguridad alimentaria.

2. En el caso de instalar una zona auxiliar de la elaboración de alimentos mediante tratamiento térmico, tipo planchas, parrillas u otros sistemas similares, se deberán cumplir las siguientes condiciones por motivos de seguridad del público y riesgo de contaminación de lo alimentos:

- a) Estará diferenciada. Siempre que esté suficientemente separada del público.
- b) En caso de que la distancia de exposición del público sea insuficiente, se situará en zona aislada en los términos que establece la definición del artículo 24, i.

- c) Deberá contar con sistema de evacuación de humos y vapores adecuada.
- d) Contar con superficies de trabajo exclusivas y suficientes.
- 3. Dispondrán, en lugar próximo al puesto de trabajo, de lavamanos de acción no manual en número suficiente con útiles de aseo; dosificador de jabón, sistema de secados de mano de papel de un solo uso, cuando se elaboren alimentos o su normativa específica lo contemple.
- 4. Todos los establecimientos dispondrán en un lugar cercano al puesto de trabajo en la zona de barra o degustación o en sala de ventas o accesos a la misma, de un lavabo o fregadero con agua potable corriente fría y caliente, de tamaño adecuado para la limpieza y desinfección de locales, instrumentos y útiles de trabajo.
- 5. Las ventanas que dan a la vía pública no se podrán utilizar para expedir, vender o servir alimentos o bebidas, salvo que se garantice la salubridad de los productos alimenticios y estén previamente autorizadas.
- 6. En caso de instalar una zona de horneado de masas congeladas, será de aplicación lo establecido en el presente artículo en sus puntos 2 y 3. En todo caso su ubicación no constituirá causa de contaminación para los alimentos.
- 7. El acceso al recinto de barra se realizará mediante paso de fácil acceso. De disponer de puerta el mostrador, ésta deberá ser abatible.
- 8. Se prohíbe la entrada y permanencia de animales en la zona de barra o zona de degustación y sala de ventas, exceptuando aquellos que cumplan funciones de perro guía para invidentes, y aquellos que alguna normativa sectorial lo permita. En estos casos los animales deberán estar sujetos con correa o cadena y llevar un bozal homologado y adecuado a su raza.

Los/las titulares de los locales definidos anteriormente, podrán colocar en la entrada de los establecimientos, en lugar bien visible, una placa indicadora de la prohibición al acceso o estancia de perros u otro animales de compañía.

Art. 34. Condiciones de instalación de la cocina y obradores.—1. En la cocina u obrador, se podrán ejercer las actividades de elaboración de alimentos. Estas dependencias estarán aisladas y serán de uso exclusivo.

2. Dispondrán de superficies de trabajo suficientes en función de la actividad que se ejerza, en buen estado, de material atóxico, de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión y con dimensiones y separación suficiente según el volumen de trabajo, de forma que no se puedan producir contaminaciones cruzadas de los alimentos.

3. Contarán con lavamanos de acción no manual en número suficiente, de acuerdo con el volumen de la actividad a desarrollar que se ubicarán en lugares adecuados, con agua potable corriente fría y caliente, jabón líquido, y secado de mano de un solo uso.

4. Dispondrán de lavabo o fregadero para la limpieza de útiles y elementos de trabajo.

Art. 35. Condiciones de la instalación de almacenes.—1. Como norma general todos los establecimientos deberán contar con un recinto específico acorde a la capacidad de almacenamiento para la conservación de los productos alimenticios.

2. Sin embargo, en el caso de establecimientos de capacidad limitada, se podrá admitir el almacenamiento, en una zona diferenciada, en armarios o estanterías, siempre que no sobrepase la capacidad de almacenamiento y los productos estén debidamente aislados e identificados, y cumplan garantías de seguridad alimentaria, no siendo obligatoria la instalación de la dependencia destinada a almacén, en ese caso.

3. Condiciones de los almacenes:

- a) Los paramentos del almacén serán lisos y de fácil limpieza y dispondrán de baldas y/o estanterías de material fácilmente lavable, material liso, resistente, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección, de forma que se puedan depositar adecuadamente los alimentos y útiles, evitando su contacto con el suelo.
- b) Dispondrán de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir la limpieza. Su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación.
- c) En los almacenes no podrán instalarse motores o máquinas que conlleven un incremento de la temperatura ambiental, suciedad o interferencia en las labores de limpieza. Igualmente no se almacenarán objetos, elementos o productos ajenos a la actividad.
- d) Existirá un armario o zona específica para los productos tóxicos de limpieza, de forma que se almacenen totalmente separados de los alimentos.
- e) Los almacenes serán locales frescos, la ventilación será apropiada, natural o forzada, evitando la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire. Estarán protegidos de la luz del sol, y de la entrada de insectos y roedores.

Art. 36. *Residuos*.—1. Todos los residuos generados en el ejercicio de la actividad, serán regularmente evacuados, deberán eliminarse higiénicamente, sin perjudicar al medio ambiente, y con arreglo a la normativa aplicable a tal efecto, y no deberán constituir una fuente de contaminación directa o indirecta.

2. Con carácter general, los residuos no podrán almacenarse en los mismos lugares en los que se almacenen o expongan alimentos.

3. Contarán con suficientes contenedores de recogida de residuos para cada fracción de residuos generados y con capacidad adecuada al volumen diario que se generará en el establecimiento. Su mantenimiento, lavado e higienización deberá ser diario.

4. Los contenedores de recogida de residuos se almacenarán en un recinto, o bien en zona diferenciada y reservada al efecto, que será en cada caso y de manera justificada, según sea el volumen, tipo de residuos que se generará en el establecimiento, y posibilidad de su reciclaje.

El recinto, cuando sea necesario, dispondrán de:

- Sumidero, protegido con rejilla, para desagüe de las aguas de lavado conectadas a la red general de alcantarillado.
- Grifos de agua corriente con mangas de riego que permitan el lavado fácil y directo del local.
- Punto de luz, con carcasa estanca, suficiente para la iluminación con interruptor junto la puerta de acceso.
- Suelos totalmente impermeables y antideslizantes con ligera pendiente hacia los sumideros.
- Todas las paredes deberán ser impermeables y lavables, para lo cual estarán enlucidas en una altura mínima de dos metros con azulejo o mortero de cemento.
- Ventilación natural o forzada que no podrá hacerse en ningún caso a través de las chimeneas de ventilación de los aseos y cuartos de baño.
- En caso de existencia de ventana o rejillas de ventilación, se deberán proteger con mallas mosquiteras.
- Las puertas deberán contar con burlete para evitar la entrada de insectos.

5. Dicho recinto contará con capacidad necesaria para instalar un número suficiente de contenedores. En ningún caso podrán comunicar directamente con las zonas de manipulación o almacenamiento de alimentos, ni constituir, por su emplazamiento y/o estado de conservación y mantenimiento, foco de contaminación o insalubridad.

6. En las zonas de elaboración y manipulación de alimentos, existirán recipientes higiénicos herméticos de uso exclusivo para la basura, estarán provistos de bolsas de material impermeable, serán de fácil limpieza y desinfección, apertura no manual, y tamaño y número acordes al volumen de residuos generados y posibilidad de su reciclaje.

7. El depósito de basuras podrá ser de uso compartido para los establecimientos agrupados e integrados en los mismos.

8. En las zonas destinadas a la permanencia de público, siempre que sea necesario, existirán papeleras para depositar residuos.

TÍTULO III

Prácticas correctas de higiene

Capítulo I

Exposición y venta de alimentos

Art. 37. *Condiciones de la exposición y venta de alimentos*.—1. Todos los productos alimenticios se expondrán de forma que se ajusten a todos aquellos requisitos que señalen las disposiciones vigentes, de modo que el público pueda conocer sus características con la máxima facilidad.

2. Información obligatoria de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias que se utilicen en la fabricación o elaboración de alimentos y siga presente en el producto acabado, aunque sea de una forma modificada (Anexo I).

3. Los productos alimenticios 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.

4. La exposición y venta de todos los productos alimenticios se realizará en anaquel, estanterías o vitrinas o cualquier otro medio de exposición que impida su contacto con

el suelo. Deberán ser de materiales resistentes, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección, con el fin de evitar contaminación y permitir una limpieza adecuada.

5. Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, de tal forma que se evite su contaminación o el contacto por el público, con excepción en el comercio minorista, de los productos de la pesca frescos y de las frutas, verduras y hortalizas, manteniéndose en adecuadas condiciones de conservación.

6. Los productos alimenticios no envasados se expondrán ordenadamente, debiendo existir una separación adecuada entre los mismos que permita, a cada clase de alimentos, conservar sus características peculiares y evite la asimilación de olores o sabores extraños y las contaminaciones cruzadas.

7. En caso de que los productos alimenticios necesiten ser conservados a temperatura regulada para su mantenimiento, se dispondrá de equipo suficiente que permita la congelación, refrigeración o tratamiento térmico, y con capacidad adecuada, según el alimento se conserve en frío o en calor. Contarán con termómetro colocado en lugar visible, a excepción de los productos que se exponen con hielo como es el caso de los productos de la pesca y acuicultura.

8. Con carácter general, y salvo normativa de especial aplicación, los productos alimenticios refrigerados se conservarán a una temperatura de 0 a 8 °C; en temperatura no superior a -18 °C se mantendrán los productos alimenticios congelados. Los alimentos elaborados y/ o transformados para consumo en caliente se conservarán en temperaturas igual o superior a +65 °C.

9. Los aparatos frigoríficos de exposición de productos, excluidos los de exposición vertical, indicarán sus respectivos límites de capacidad de carga por medio de una línea de color destacada e indeleble que recorrerá una parte visible del perímetro interior de la cuba de almacenaje.

10. Se evitará la acción directa de la luz solar sobre los alimentos.

11. En el caso de establecimientos con venta de alimentos en régimen de autoservicio o mediante bufé, se observarán las siguientes condiciones específicas:

- a) Los alimentos se expondrán protegidos con medios que eviten su contaminación.
- b) Para su servicio se utilizarán medios o utensilios de uso exclusivo para cada uno de los productos.
- c) Se mantendrán a temperaturas que no produzcan riesgos para la salud; no obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de exposición, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud.

12. En los establecimientos del comercio minorista de alimentación, las bebidas alcohólicas estarán ubicadas en una sección concreta, con carteles en los que se informe de la prohibición de su venta a menores de 18 años.

13. No se podrá utilizar la vía pública como sala de ventas, almacén o exposición. Se podrán contemplar excepciones siempre que no presupongan riesgo de contaminación o foco de insalubridad, previa autorización.

Capítulo II

Locales, equipos y útiles de trabajo

Art. 38. *Condiciones higiénicas y de mantenimiento generales.*—1. Todas las dependencias, instalaciones, útiles y mobiliario de 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 ni contaminaciones en los alimentos. Con una periodicidad al menos diaria, y siempre que sea necesario, se llevará a cabo la limpieza y desinfección de los suelos y paredes, y en ningún caso, mientras se estén preparando alimentos.

2. No se permitirá la entrada a las dependencias de elaboración o zonas de manipulación de alimentos de personas ajenas a dicha actividad.

3. No está permitida la presencia de animales en zonas de elaboración, manipulación o almacenamiento de alimentos.

4. No está autorizada la utilización de serrín o productos con idéntica finalidad en todas las dependencias.

5. Existirán dispositivos dosificadores o envolturas individuales, para servilletas, pabillos, azúcar y condimentos.

6. Todas las pilas y lavamanos dispondrán de agua potable corriente fría y caliente. Los lavamanos contarán con jabón líquido o desinfectante adecuado y toallas de un solo uso.

7. Superficies de trabajo en buen estado, de material atóxico, de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión y con dimensiones y separación suficiente según el volumen de trabajo, de forma que no se puedan producir contaminaciones cruzadas entre ellas para manipular materias primas y productos higienizados.

8. Las superficies de las paredes y suelos serán de color claro, impermeables, no absorbentes, no tóxicas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos serán antideslizantes.

9. Los techos estarán diseñados, contruidos y acabados de tal forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de partículas. Asimismo, serán de color claro y de fácil limpieza y desinfección.

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

Art. 39. *Limpieza, desinfección y mantenimiento.*—1. 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, así como de las distintas dependencias e instalaciones que lo requieran. Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

2. Las superficies de corte y de manipulación serán diferentes para su uso con carnes, pescado y verduras, crudos o elaborados. Sólo en los establecimientos de bajo riesgo por su pequeño volumen de trabajo se permitirá la utilización de la misma superficie, asegurándose la limpieza de las mismas después de su utilización.

3. Cuando una misma superficie sea utilizada para la elaboración o manipulación de distintos alimentos, estas acciones no podrán simultanearse y tras cada operación se procederá a una adecuada limpieza y desinfección de los útiles y superficies utilizadas.

4. Las vajillas, cubiertos y menaje serán higienizados mediante máquinas lavavajillas de desagüe automático y con la adecuada temperatura que garantice su correcta higienización.

5. No requerirán la instalación de máquinas lavavajillas los establecimientos en los que el menaje sea de un solo uso o la higienización se realice fuera del establecimiento.

6. El menaje de gran tamaño podrá higienizarse con agua potable corriente caliente y métodos manuales, siempre que se consiga su adecuada limpieza y desinfección.

7. El menaje y los utensilios se almacenarán en lugar y condiciones adecuadas, no pudiendo en ningún caso estar en contacto directo con el suelo o con productos y útiles de limpieza.

8. Los sistemas de ventilación y climatización estarán instalados de forma que se pueda acceder fácilmente a filtros u otras partes que deban limpiarse o sustituirse.

9. Los productos de limpieza y desinfección se mantendrán en sus envases, identificados claramente por su etiquetado, y se almacenarán en lugar separado de alimentos o materiales que estén en contacto con los mismos y nunca en envases que hayan contenido o puedan contener alimentos.

10. La utilización conjunta de montacargas, aparatos elevadores u otras zonas comunes para el transporte y distribución de alimentos y paso de residuos, podrá llevarse a cabo siempre y cuando dichas operaciones se efectúen en tiempos distintos y entre ellas se lleven a cabo unas adecuadas prácticas de limpieza y desinfección.

Art. 40. *Prevención y control de plagas.*—1. A excepción de los establecimientos provisionales, se deberá implantar un plan de prevención y control de plagas documentado que será periódicamente revisado y, en su caso, actualizado. Dicho plan priorizará las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

2. Ventanas, aberturas o los huecos practicables previstos para la iluminación y ventilación natural deberán estar dotados de marcos desmontables con rejilla protectora de malla adecuada para evitar el paso de insectos en cocinas o zonas de manipulación de alimentos y almacenes que se abran al exterior.

3. Se instalarán aparatos antiinsectos de naturaleza no química en las zonas donde se elaboren, manipulen, expongan o almacenen alimentos sin envasar siempre que comuniquen directamente con el exterior.

4. Las ventanas y puertas de acceso a la cocina podrán mantenerse abiertas el tiempo necesario para la recepción de las materias primas y cuando dicha dependencia no esté en funcionamiento.

Capítulo III

Alimentos, bebidas y comidas preparadas

Art. 41. *Trazabilidad y etiquetado.*—1. Los establecimientos de alimentación están obligados a tener expuesto en lugar visible del recinto comercial la licencia municipal que autorice su actividad y funcionamiento, además de las diversas autorizaciones sectoriales que sean de aplicación en función de la actividad que desarrolle.

2. De acuerdo a los principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) establecidos en el Reglamento europeo de higiene alimentaria, los establecimientos de la alimentación deberán elaborar unas guías de prácticas correctas de higiene que estará en todo momento a disposición de la autoridad sanitaria, junto con el resto de la documentación exigible para el ejercicio de la actividad.

3. Los establecimientos autorizados para la venta de bebidas alcohólicas dispondrán de carteles en los que se informe de la prohibición de su venta y consumo a menores de 18 años, el cual deberá estar expuesto en lugar visible.

4. Los establecimientos dispondrán de un sistema que permita conocer la trazabilidad de los productos. La información correspondiente a la trazabilidad o los documentos de distribución o compraventa de los productos deberán conservarse y podrán ser requeridos por la autoridad sanitaria en cualquier momento, a efectos de averiguar el origen de los mismos y, en particular, las identidades de las empresas proveedoras.

5. Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre etiquetado, información alimentaria, incluido el precio de venta al público.

6. Los alimentos envasados previamente por el comercio minorista y que se presenten así para su venta, deberán estar etiquetados con los datos del minorista y del producto.

7. Los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta deberán indicar en cartel o similar los datos del producto.

Art. 42. *Almacenamiento y conservación.*—1. Se realizará un correcto almacenamiento y método de conservación de los alimentos de acuerdo con su naturaleza y características. Además se adoptarán las medidas necesarias para que los productos almacenados se encuentren correctamente identificados en todo momento.

2. Durante su almacenamiento, conservación y venta, las materias primas, productos intermedios y finales, se mantendrá de forma que haya una completa separación entre alimentos crudos y elaborados, según su naturaleza, para evitar que puedan contaminarse o transmitirse mutuamente olores o sabores extraños. Los alimentos almacenados estarán correctamente etiquetados y/o amparados por documentación sanitaria o comercial.

3. Desde la recepción de los productos alimenticios hasta su almacenamiento en las condiciones que procedan, deberá transcurrir el menor tiempo posible; en todo caso los productos refrigerados y congelados deberán trasladarse a las correspondientes cámaras de manera que no se rompa la cadena de frío.

4. Los alimentos estarán protegidos en compartimentos, recipientes o envolturas autorizadas para uso alimentario, no pudiendo mantenerse en latas una vez abiertas.

5. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y servicio de los alimentos serán las exigidas por la normativa vigente, o en su defecto las recogidas en su etiquetado, para preservar la salubridad de los productos.

6. La estiba de los alimentos y productos alimenticios se realizara en anaqueles, estanterías o vitrinas o cualquier otro medio de exposición que impida su contacto con el suelo, que deberán ser de materiales resistentes, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección. Igualmente se guardará la debida distancia con paredes y techos, al objeto de facilitar las tareas de identificación, inspección, rotación y limpieza.

7. Ningún producto alimenticio, envasado o no, podrán estar en contacto directo con el suelo en ninguno de los procesos de conservación, almacenamiento, preparación culinaria o venta.

8. Los productos destinados a su retirada o devolución deberán estar identificados con toda claridad y separados de los dispuestos para su utilización en el establecimiento. En caso contrario se considerará que todos los productos que se expongan estarán afectos a su venta siempre que sean solicitados.

9. No se podrán utilizar los vehículos para almacenamiento permanente de alimentos.

10. Toda sustancia peligrosa o no comestible, incluidos los piensos para animales, llevarán su pertinente etiqueta y se almacenarán separados de los productos alimenticios.

Art. 43. *Marcado de fechas y utilización.*—1. Los alimentos elaborados destinados a ser conservados antes de su consumo por un procedimiento de refrigeración o congela-

ción, deben envasarse en recipientes aptos, autorizados para este uso, inmediatamente después de su cocción o preparación, a las temperaturas exigidas para preservar la salubridad de los productos, e identificados de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo.

2. Todas las materias primas sin envasar, los procedentes de la fracción de envases originales, así como todos aquellos que han sufrido un tratamiento que modifique las condiciones de uso indicadas en sus envases y que no vayan a ser destinados al consumo inmediato, se conservarán en condiciones adecuadas e identificados de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo.

3. Una vez abiertos los envases, los alimentos se conservarán siguiendo las instrucciones establecidas por el fabricante.

4. En los recipientes o envoltentes que contengan comidas preparadas, deberá señalarse su fecha de elaboración.

5. Los alimentos de consumo inmediato se elaborarán con la menor antelación posible al momento de su consumo.

6. Las comidas preparadas recalentadas para su consumo en el día no se podrán calentar de nuevo y deberán desecharse.

7. Cuando los establecimientos no estén autorizados para la elaboración, no se permitirá la tenencia de aditivos de uso alimentario, salvo para su venta al consumidor final.

Art. 44. *Descongelación.*—1. Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados, o puestos descongelados a la venta para el consumidor final, se descongelarán a temperaturas de refrigeración, horno microondas u otros métodos permitidos.

2. Los productos congelados que necesiten descongelación antes de ser cocinados, se cocinarán inmediatamente o se conservarán en refrigeración.

3. En el etiquetado de los productos descongelados puestos a la venta al consumidor final, se indicará esta circunstancia conforme a la normativa aplicable.

4. Los alimentos descongelados no se podrán recongelar.

Art. 45. *Verduras y hortalizas.*—En restauración, frutas, verduras y hortalizas de consumo en crudo, deberán lavarse con agua potable abundante y desinfectarse con productos de uso alimentario autorizados, siguiendo las pautas que se determinen en su etiquetado. Las ensaladas que contengan productos proteicos o estén constituidos por artículos proteicos de cualquier clase, se mantendrán siempre protegidos y a temperatura regulada.

Art. 46. *Hielo.*—El hielo que ha de estar en contacto con los alimentos se fabricará a partir de agua potable, será troceado o picado de forma mecánica que evite la contaminación, no obstante cumplirá lo establecido en la normativa que le sea de aplicación a este producto y en especial las siguientes condiciones:

- a) En su manipulación se utilizarán paletas o útiles de uso exclusivo.
- b) Se conservará en máquinas elaboradoras o arcones de uso exclusivo, que estarán alejados de cualquier foco de contaminación.

Art. 47. *Elementos no comestibles.*—1. Los elementos decorativos, no comestibles, que se utilicen en la presentación de las comidas estarán elaborados o fabricados con materiales de calidad alimentaria y deberán haber sido almacenados y tratados con todos los requisitos higiénicos para no constituir ningún riesgo.

2. En la colocación de carteles indicadores de productos, precios y calidades, no se utilizarán pinchos u otros sistemas que puedan deteriorar los envases o contaminar materias primas o productos elaborados.

Art. 48. *Traslado de comidas preparadas dentro del mismo establecimiento.*—El traslado de las comidas preparadas desde la cocina a los comedores que se encuentren en diferentes edificios o en plantas alejadas, se realizará en recipientes o contenedores específicos autorizados, debidamente protegidos y a las temperaturas que correspondan según el alimento.

Capítulo IV

Manipuladores de alimentos

Art. 49. *Condiciones de higiene del Personal y primeros auxilios.*—Todo el personal dedicado a la manipulación, elaboración y venta de alimentos deberá cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento:

- a) Observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará ropa de trabajo y calzado de uso exclusivo y, cuando proceda, prenda de cabeza y mandil limpios y de color claro, los cuales solo podrán ser utilizados durante el ejercicio de su actividad.
- b) Deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón líquido y secarse las mismas con toallas de un sólo uso, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- c) Se someterá al oportuno tratamiento y la debida protección con apósito y protectores impermeables externos, en caso de estar aquejado de lesión cutánea.
- d) Deberá informar al responsable del establecimiento del padecimiento de cualquier enfermedad o síntoma de infecciones cutáneas, gastrointestinales o de otras patologías, que puedan ser causa de contaminación directa o indirecta de los alimentos que manipula con microorganismos patógenos. Los responsables del establecimiento deberán retirarlo temporalmente del trabajo en contacto directo con los alimentos.
- e) Durante el ejercicio de la actividad queda prohibido fumar, comer, mascar chicle, llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos (como anillos, pulseras, relojes u otros objetos similares), simultanear su actividad laboral con otra que pueda suponer causa de contaminación y cualquier otra práctica no higiénica durante el trabajo.
- f) Conocerá y cumplirá las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
- g) Existirá un botiquín de primeros auxilios que contenga desinfectantes y antisépticos autorizados, gasas estériles, algodón hidrófilo, venda, esparadrapo, apósitos adhesivos, tijeras, pinzas y guantes desechables. Deberá estar convenientemente situado en lugar visible, de fácil acceso y señalizado.

Art. 50. *Formación de manipuladores.*—1. El personal dedicado a la elaboración, manipulación y venta de alimentos, dispondrá de formación acorde a la actividad que ejerza.

2. Todos los establecimientos tendrán identificados los manipuladores de alimentos, en un registro actualizado a disposición de la autoridad sanitaria.

Capítulo V

Autocontrol

Art. 51. *Sistema de autocontrol.*—1. Los establecimientos implantarán y desarrollarán 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, pudiendo utilizar para ello Guías de Prácticas Correctas de Higiene.

3. Los sistemas de autocontrol estarán debidamente documentados. La documentación que sirva de soporte a estos sistemas estará a disposición de la autoridad competente para llevar a cabo las operaciones de control oficial que establece la normativa.

Art. 52. *Reserva de comidas testigo.*—1. Para los establecimientos que elaboran o sirven comidas a colectividades será obligatorio reservar comidas testigo que representen el menú y las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente.

2. Dichas comidas testigo estarán a disposición de las autoridades competentes quienes, de acuerdo con la normativa de aplicación, podrán tomar muestras reglamentarias, formadas por un único ejemplar cuando no exista suficiente cantidad de alimento para recoger tres ejemplares.

3. Tanto para el caso de elaboración en el propio establecimiento como para las comidas elaboradas por cocinas centrales, la reserva de las comidas testigo se realizará por personal del establecimiento en el momento de servir las.

4. Las comidas testigo se conservarán en recipientes limpios e higienizados y durante un periodo de cinco días a temperaturas de cero a cuatro grados centígrados. Estarán claramente identificados y fechados, siendo la cantidad a conservar la correspondiente, al menos, a una ración individual de un peso aproximado de ciento cincuenta gramos.

TÍTULO IV

Establecimientos temporales

Art. 53. *Condiciones específicas.*—Las instalaciones y estructuras comprendidas en este apartado son los puestos de mercado, los puestos de venta móviles y los vehículos de venta ambulante, así como las instalaciones temporales en las que se manipulan alimentos, tales como tiendas de lonas pequeñas o grandes, que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos, con funcionamiento de carácter esporádico con motivo de ferias u otros movimientos o concentraciones de población, situándose en vía pública o en terrenos de titularidad privada y uso público, cumplirán las normas de higiene de los productos alimenticios, lo señalado en el presente libro segundo, y especialmente observarán las siguientes prescripciones:

1. Deberá realizarse en caseta techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la de venta, deben estar limpias, en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar.

2. Todas las casetas destinadas a la elaboración de alimentos, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos, salvo los expresamente autorizados.

3. Dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.

4. Se contará con agua potable corriente fría, caliente o ambas.

En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general, se admite que el agua potable provenga de un depósito autorizado para uso alimentario. En este caso la instalación deberá constar con:

Depósito de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios, de material adecuado y debidamente autorizado para uso alimentario, con capacidad mínima de 50 litros, con grifo de salida al fregadero y en correcto estado de mantenimiento y conservación, debiendo ser renovada tantas veces como sea necesario para mantenerla en constante estado de potabilidad y limpieza. Se dispondrá de depósito adecuado de recogida del agua a desechar en desagüe.

5. En función de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen sobre los productos y del uso esperado de los mismos, los establecimientos dispondrán de lavamanos, instalación o recipiente exclusivo con agua potable fría, caliente o ambas, para el lavado higiénico de las manos con dosificadores de jabón y toallas de un solo uso, para el personal que manipula los alimentos.

6. Los platos, vasos y cubiertos, de carecer de lavado mecánico (lavavajillas), serán de un solo uso.

7. Los materiales de todos los utensilios que se utilicen para el almacenamiento o la venta de productos alimenticios deben ser de uso alimentario.

8. Las superficies en contacto con los alimentos deben estar en buen estado, ser fáciles de limpiar, y desinfectar.

9. Equipos y útiles serán de material adecuado, de fácil limpieza, desinfección y correcto estado de conservación.

10. Deben contar con material de limpieza para el equipo y utensilios de trabajo.

11. Dispondrán de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos que serán de uso exclusivo de apertura no manual y estarán provistos de bolsa de material impermeable.

12. Contarán con depósito de recogida de aceite usado, para su retirada a un punto limpio del municipio o se contratará a una empresa responsable de su retirada, en ningún caso se tirará por el desagüe.

13. Contarán con instalaciones o medios para el mantenimiento y el control de las condiciones de temperatura requeridas para los productos alimenticios, y en número suficiente según el volumen de trabajo. Estarán provistos de termómetro de fácil lectura.

14. El personal manipulador de alimentos debe llevar ropa limpia, cuidar en extremo la higiene personal, se deberán lavar frecuentemente las manos y siempre después de que se realice cualquier actividad que sea susceptible de causar contaminación en los alimentos. Es responsabilidad del titular de la actividad alimentaria garantizar que el personal dispone de Formación en Higiene Alimentaria.

15. Si el tipo de alimento o la época estacional propician la presencia de insectos voladores es necesario la colocación de dispositivos de tipo no químico antiinsectos, en ningún caso pueden usarse para su eliminación insecticidas químicos.

16. Se prohíbe la entrada y permanencia de animales en la caseta, exceptuando aquellos que cumplan funciones de perro guía para invidentes, y aquellos que alguna normativa sectorial lo permita. En estos casos los animales deberán estar sujetos con correa o cadena y llevar un bozal homologado y adecuado a su raza.

Los/las titulares de los locales definidos anteriormente, podrán colocar en la entrada de los establecimientos, en lugar bien visible, una placa indicadora de la prohibición al acceso o estancia de perros u otros animales de compañía.

17. En dependencias ubicadas en un lugar idóneo o en cabinas normalizadas existirá al menos un servicio higiénico para uso exclusivo de personal, excepto en los situados aislados en vía pública.

18. Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.

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

20. Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre trazabilidad y etiquetado e información alimentaria facilitada al consumidor:

- a) Se debe disponer en todo momento de albaranes o facturas de compra de todos los productos alimenticios de que se disponga a disposición de la inspección sanitaria.
- b) Los alimentos envasados previamente por el comerciante y que se presenten así para su venta, deberán estar etiquetados con los datos del minorista y del producto.
- c) Los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta deberán indicar en cartel o similar los datos del producto al consumidor. Las luminarias que queden situadas sobre este tipo de alimentos deberán estar protegidas con una carcasa que impida la contaminación de los alimentos en caso de su rotura.

21. La descongelación de alimentos siempre debe hacerse en refrigeración.

22. El transporte de los alimentos observará las siguientes características generales:

- a) Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado, deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
- b) Cuando se usen vehículos o contenedores para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimenticios, o para el transporte de distintos tipos de productos alimenticios a la vez, deberá existir, en caso necesario, una separación efectiva de los productos.
- c) Durante el transporte se debe mantener la temperatura exigida. Las puertas se cerrarán cuando no se estén efectuando operaciones de carga y descarga, no pudiendo dejar fuera de servicio el equipo de producción de frío durante el transcurso del transporte.

TÍTULO V

Elaboración de comidas en domicilios particulares con fines comerciales

Art. 54. *Requisitos.*—Se admitirán este tipo de actividades en domicilios particulares siempre y cuando se observen las debidas garantías de seguridad alimentaria, se mantengan limpios y en buen estado de conservación de manera que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales y organismos nocivos, se cumplan las normas reglamentarias exigibles, y de manera específica, observarán las siguientes condiciones:

1. Comunicación previa o solicitud de Licencia Municipal al inicio de la actividad.
2. Deberán cumplir con las correspondientes normas en materia de Autorizaciones y Registro de establecimientos alimentarios que reglamentariamente les sean de aplicación.

3. Dispondrán de zona diferenciada con superficies de trabajo exclusivas suficiente para la elaboración de alimentos.
4. Se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza, la zona de elaboración, instalaciones, útiles y mobiliario.
5. Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
6. Deberá contar con sistema de evacuación de humos y vapores adecuada, según se recoge en el Plan General de Ordenación Urbana.
7. Contarán con lavamanos de acción no manual que se ubicarán próximos a la zona de elaboración de alimentos, con agua potable corriente fría y caliente, jabón líquido, y secado de mano de un solo uso.
8. Dispondrán de lavabo o fregadero para la limpieza de útiles y elementos de trabajo.
9. Se deberá contar con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.
10. Las vajillas, cubiertos y menaje serán higienizados mediante máquina lavavajillas de desagüe automático y con la adecuada temperatura que garantice su correcta higienización.
11. Para el almacenamiento y conservación de los productos alimenticios, contarán con una zona, estantería o armario específico, así como de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran, y que serán de uso exclusivo para la actividad.
12. Los productos alimenticios se mantendrán a las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y servicio exigidas por la Normativa vigente, o en su defecto las recogidas en su etiquetado, para preservar la salubridad de los productos.
13. Durante su almacenamiento, conservación y venta, las materias primas, productos intermedios y finales, se mantendrá de forma que haya una completa separación entre alimentos crudos y elaborados, según su naturaleza, para evitar que puedan contaminarse o transmitirse mutuamente olores o sabores extraños. Los alimentos almacenados estarán correctamente etiquetados y/o amparados por documentación sanitaria o comercial.
14. Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre trazabilidad y etiquetado e información alimentaria facilitada al consumidor. Se debe disponer en todo momento de albaranes o facturas de compra de todos los productos alimenticios de que se disponga a disposición de la inspección sanitaria.
15. Dispondrán de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos que serán de uso exclusivo de apertura no manual y estarán provistos de bolsa de material impermeable.
16. Todo el personal dedicado a la manipulación, elaboración y venta de alimentos deberá cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento, así como disponer de formación acorde a la actividad que ejerza.
17. Cumplimiento de la normativa referida a contaminación acústica, horario de funcionamiento y autorización expresa por el/la titular de la Administración para que por los servicios de inspección, control y vigilancia municipal se pueda acceder a las zonas de actividad.

ANEXO I AL LIBRO SEGUNDO

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1).
 - b) Maltodextrinas a base de trigo (1).
 - c) Jarabes de glucosa a base de cebada.
 - d) Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
 - a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.
 - b) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
 - a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1).
 - b) Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja.
 - c) Fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja.
 - d) Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
 - b) Lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis L.*), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
9. Apio y productos derivados.
Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

LIBRO TERCERO

Centros infantiles

TÍTULO I

Disposiciones generales

Art. 55. *Ámbito de aplicación específico de los centros infantiles.*—1. Este libro tiene por objeto establecer las condiciones técnico-sanitarias y ambientales que deben cumplir los establecimientos públicos y privados que imparten educación infantil de primer ciclo, ejerzan la actividad de cuidado y atención de menores de menores de forma esporádica o regular, así como los destinados al recreo y esparcimiento infantil.

2. Las disposiciones de este título serán de aplicación a los centros siguientes, sin perjuicio de lo previsto en el apartado 3 de este artículo:

- a) Centros de cuidado infantil: Son centros que de forma regular o esporádica acogen niños para su cuidado, no estando autorizados para impartir educación infantil.
- b) Centros de recreo infantil: Son centros destinados al recreo y esparcimiento infantil y/o celebración de fiestas infantiles.
- c) Escuela infantil de primer ciclo: Son centros educativos, autorizados para impartir primer ciclo de educación infantil, de 0 a 3 años de edad.

3. Las escuelas infantiles de primer ciclo, quedarán sometidas al principio de autorización administrativa y se regirán en lo relativo a los requisitos de los locales y del personal por lo previsto en la normativa estatal y autonómica que les sea de aplicación.

4. Los establecimientos, entre cuyas actividades se encuentre la de servir comidas y bebidas cumplirán lo establecido en: el Reglamento 178/2002, De 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria; Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios; Reglamento 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de

piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar animal; Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por que se establecen las normas higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; libro dos de esta Ordenanza; y demás disposiciones que les sean de aplicación.

5. Los establecimientos que dispongan de piscina, deberán ajustarse a la vigente Ordenanza Municipal de Tramitación de Licencias de Apertura y Funcionamiento, así como a lo recogido en el Libro quinto: piscinas y agua de consumo humano, apartado A—Piscinas.

TÍTULO II

Condiciones técnico-sanitarias de los centros infantiles

Capítulo I

Locales

Art. 56. *Del emplazamiento y de las condiciones de seguridad.*—1. El acceso al centro será independiente desde el exterior y de uso exclusivo durante su funcionamiento. La comunicación entre las distintas plantas deberá ser interior, no pudiéndose utilizar la escalera común de edificio de otros usos, excepto como vía de evacuación en caso de emergencia, en los casos en que la normativa específica lo exigiese.

2. En lo referente a las condiciones de seguridad se ajustará a lo establecido en el código técnico de la edificación.

3. Las zonas de cunas y las salas de niños que en caso de evacuación no pudieran salir por su propio pie, se situarán obligatoriamente en planta baja.

4. Las escaleras estarán dotadas de elementos de seguridad para evitar su acceso a menores.

Art. 57. *Dependencias o zonas comunes para centros de cuidado y de recreo infantil.*—Los establecimientos regulados en este libro, dispondrán al menos de las siguientes dependencias o zonas comunes:

1. Vestíbulo, sala de recepción o espera, donde podrá ubicarse el guardarropa con armarios o percheros suficientes, y zona destinada al aparcamiento de sillas o coches, dispuesta de tal forma que, en caso de evacuación, no se obstaculice la vía de salida al exterior.

2. Cocina o zona de manipulación de alimentos, si se presta este servicio.

3. Zona aislada, destinada exclusivamente al servicio de lavandería si esta se realizara en el propio centro.

4. Servicio higiénico para uso exclusivo del personal. El servicio estará dotado de inodoro, ducha, lavabo, agua de consumo humano caliente y fría, papel higiénico, jabón líquido, toallas de un sólo uso o generador de aire.

5. Vestuario o taquillas individuales para uso exclusivo del personal, que estarán ubicados en lugar debidamente separado de las salas o zonas de estancia y juego infantil.

6. Dependencia, armario o zona aislada, destinada al almacenamiento de productos y material de limpieza, que será inaccesible a los menores.

7. Dependencia, armario o zona aislada destinada a guardar lencería, independiente del almacén de alimentos, en el caso de que este existiera.

8. Lugar aislado para el almacenamiento de residuos dotado de cubo de basura con cierre hermético.

Art. 58. *Dependencias obligatorias específicas para los centros de cuidado infantil.*—Los centros de cuidado infantil, además de las dependencias o zonas comunes establecidas en el artículo anterior dispondrán de las siguientes:

1. Salas de estancias en número suficiente para acogerles de acuerdo a los siguientes grupos de edades, y siempre que exista demanda de plazas para cada uno de los grupos: 0-1 año; 1-2 años; 2 o más años. Cada unidad tendrá como mínimo una superficie de 30 m². En el caso de centros que tengan menos de 3 salas de estancias, podrán diseñarse unidades con superficie inferior a 30 m², siempre que dicha superficie sea al menos de 2 m² por cada niño y que tengan, como mínimo de 18 m².

2. En el caso que el centro disponga de 3 o más salas de estancia, dispondrá de Sala de usos múltiples, que podrá ser destinada a sala de juegos y reposo. Tendrá una superficie mínima de 30 m². En caso de no existir comedor de uso exclusivo, esta sala podrá destinarse a este fin.

3. Patio o zona de juegos al aire libre que será de uso exclusivo, con una superficie mínima de: 30 m² para centros de menos de 3 salas de estancias; al menos 60 m², en el caso de los centros de 3 a 8 salas de estancia; 70 m², en el caso de centros de 9 o más unidades.

Excepcionalmente se podrán autorizar como zona de juego un espacio al aire libre debidamente vigilado y acondicionado, aunque no sea de uso exclusivo, o incluso una superficie pública de esparcimiento, siempre y cuando estén situados en las proximidades del centro y que en el desplazamiento hasta ellos, no sea necesario atravesar ninguna vía de tráfico rodado, incluidas salidas de garajes, a fin de garantizar su seguridad.

4. Servicios higiénicos para menores. Se instalará un servicio higiénico por sala para las edades comprendidas entre 2 y 6 años, visible y accesible desde estas. Los sanitarios serán de tamaño adecuado a su estatura contando con al menos, 2 lavabos y 2 inodoros. Los servicios estarán dotados de un lavabo con agua de consumo humano fría y caliente, inodoro, toallas de un sólo uso o generador de aire, jabón líquido y papel higiénico. Se podrá autorizar un servicio higiénico común para varias salas siempre y cuando se cumplan las condiciones de visibilidad y accesibilidad.

En el caso de acoger a mayores de seis años, se instalará un servicio higiénico para cada sexo.

5. Zona de aseo. En las salas destinadas a menores de dos años existirá una zona de aseo diferenciada, que contará con un cambiador de material fácilmente lavable, bañera o pila y cubo de basura con cierre hermético y accionamiento de pedal. Esta zona podrá ser compartida por más de una sala siempre que se garantice la visibilidad de las mismas.

6. Zona de preparación de biberones, siempre que se precise, estará diferenciada respecto a la sala de estancia.

7. Zona de comedor específico, que podrá ser una zona de la sala de estancia destinada a este fin.

8. Zona de cunas, sólo será exigible cuando exista atención en la que se requiera su permanencia en ellas.

9. Zona de depósito de sillas infantiles, sólo será exigible cuando se permita por parte del centro su depósito. Dicha zona podrá ser exterior o interior y en todo caso, no deberá afectar a las condiciones higiénicas y de evacuación del centro.

Art. 59. Dependencias obligatorias específicas para centros de recreo y esparcimiento infantil.—Los centros de recreo infantil, además de las dependencias o zonas comunes establecidas en el artículo 57, dispondrán de las siguientes:

1. Zonas de juegos con una superficie mínima de 2,5 m² por menor, en número suficiente para acogerlos, al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de 0 a 3 años y más de 3 años.

2. Zona de comedor o merienda, en caso de ofrecer este servicio, que estará debidamente separada de las zonas de juegos.

3. Servicios higiénicos con separación de sexos. Al menos uno de ellos debe ser accesible, de forma que pueda ser usado por personas con discapacidad, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de entrada al mismo. De ser comunes estarán dotados al menos de dos cabinas, una con inodoro de tamaño infantil y otra con inodoro para adultos.

Si atendieran a menores de 0-3 años, se instalará una zona de aseo que contará con un cambiador de material fácilmente lavable.

Los servicios contarán al menos con un lavabo con agua de consumo humano corriente fría y caliente, inodoro, toallas de un sólo uso o generador de aire, jabón líquido y papel higiénico.

Art. 60. Dependencias obligatorias específicas para centros donde pernocten menores.—En el caso de que en el centro exista pernocta, dispondrán además de las dependencias o zonas establecidas para la actividad que corresponda, de las siguientes:

- a) Sala/s destinadas al descanso, diferenciadas de las de atención diurna con unas dimensiones mínimas de 3 m² por niño, con una superficie nunca inferior a 20 m², y donde deberán acoger les de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de 0-3 y de tres en adelante.
- b) Servicio higiénico incorporado en cada sala de pernocta. Los sanitarios estarán adecuadamente dimensionados a su estatura. Los servicios estarán dotados de inodoro, ducha y lavabo con agua de consumo humano fría y caliente, toallas de un solo uso o generador de aire, jabón líquido y papel higiénico.

Capítulo II

Instalaciones

Art. 61. *Condiciones generales.*—Los locales, instalaciones, equipos y mobiliarios deberán estar, en todo momento, ordenados y en buen estado de conservación, limpieza y desinfección. Reuniendo las siguientes características:

1. Contarán con suelos, paredes, techos y puertas de superficie lisas, impermeables, no absorbentes, no tóxicas, de fácil limpieza y desinfección. Los suelos serán antideslizantes.
2. Los acabados interiores no presentarán superficies rugosas, duras o agresivas, aristas en esquinas, resaltes de fábrica o desniveles, a menos que estén protegidos.
3. Las puertas de acceso y salida serán inaccesibles para los menores y serán de fácil apertura en situaciones de emergencia.
4. Las puertas interiores contarán con mecanismo de protección anti-pinzamiento y con sistemas anti-atrapamiento de dedos. Las manillas estarán situadas por encima de 120 cm desde el suelo o, en su defecto contarán con otro sistema de cierre por encima de dicha altura.
5. Las salas destinadas a acoger al alumnado recibirán luz y ventilación directamente del exterior. El resto de las dependencias podrán contar con iluminación artificial, la cual será de intensidad suficiente, acorde con las necesidades de cada una de las estancias.
6. Los elementos lumínicos estarán debidamente protegidos para evitar accidentes en caso de rotura.
7. Las ventanas serán deslizantes, correderas u oscilo batiente, que permitan en su caso una aireación adecuada de las dependencias. Su disposición permitirá que sean practicables únicamente por adultos; estarán dotadas de persianas u otros medios que permitan regular la claridad en zonas de aprendizaje y descanso, así como de sistemas que eviten posibles caídas. En ningún caso dichos sistemas impedirán una posible evacuación.
8. Los vidrios de las ventanas serán de seguridad o se dotarán de un mecanismo que evite accidentes en caso de rotura. Si se pueden confundir con espacios abiertos, estarán debidamente señalizados.
9. Los enchufes contarán con un sistema de seguridad y protección y se instalarán a una altura superior a 120 cm desde el suelo. Los cables de los aparatos enchufados no sobrepasarán hacia abajo dicha altura.
10. Dispondrán de sistema de climatización, cuyas características no supongan riesgos evidentes y que permitan mantener la temperatura en todas las dependencias entre 20 y 22 °C.
11. Se instalarán dispositivos de control de temperatura para evitar posibles quemaduras por agua caliente en los lavabos de los menores.

Art. 62. *Mobiliario.*—1. El mobiliario será de material lavable, y se evitarán aristas y salientes que pudieran provocar accidentes.

2. Los productos, materiales y utensilios que, por sus características pudieran provocar cualquier tipo de daño o accidente, deberán mantenerse en lugares inaccesibles para el alumnado.

3. Las cunas, que en todo caso serán de material y medidas homologadas, estarán dispuestas de tal manera que se facilite el acceso al menos desde un lateral. Las zonas de paso entre cunas tendrán una anchura mínima de 50 cm. Las cunas o camas para edades comprendidas entre cero y seis años, contarán con protección para evitar caídas. No se permitirá el uso de literas de más de 2 alturas.

Art. 63. *Patio.*—1. Si contara con patio exterior propio, éste estará limitado por una valla perimetral, que en caso de ser de barrotes tendrán una distancia entre ellos inferior a 7 cm. En dichos patios existirán zonas de sombra.

2. En caso de contar con areneros en el patio exterior, deberán mantenerse y revisarse periódicamente para evitar problemas sanitarios y estarán cubiertos en los periodos de cierre del centro.

Art. 64. *Preparación de biberones.*—1. Los biberones se prepararán en una zona diferenciada de la cocina o de la zona de manipulación de alimentos. Se permite la preparación de biberones en espacios anexos a las salas de bebés siempre que se disponga de superficie de trabajo y de lavabo con dispositivo de accionamiento no manual y agua de consumo humano fría y caliente.

2. Las tetinas y biberones se someterán a limpieza y desinfección por calor o sistemas autorizados, debiendo contar con un programa a estos efectos y registro de las operaciones realizadas.

Art. 65. *Juguetes y equipamiento de las zonas de juego.*—1. Los juguetes serán de materiales de fácil limpieza y desinfección, se adaptarán a lo legislado respecto a sus propiedades mecánicas, físicas, de inflamabilidad y seguridad. Si su uso es compartido, se someterán a limpieza diaria y en todo caso siempre que sea necesario.

2. Los aparatos de juego estarán adaptadas a las edades a las que estén destinadas y se ajustarán a las exigencias recogidas en las Normas UNE de aplicación.

3. Los columpios y otros equipamientos de juego deberán colocarse en el interior de una zona vallada o acotada que sólo permita el acceso menores cuando los estén utilizando.

4. Quienes ostenten la titularidad de los centros serán responsables del mantenimiento y conservación de los equipamientos de las zonas de juegos, debiendo realizar revisiones periódicas de acuerdo a las Normas UNE de aplicación. Las citadas revisiones deberán estar documentadas.

Art. 66. *Condiciones de los útiles.*—1. Los útiles destinados a la higiene que no sean de un solo uso, serán de utilización individual y estarán identificados de forma que se garantice dicha circunstancia.

2. Las tumbonas, colchonetas o similares deberán ir cubiertas de una funda o sábana de uso individual, de colores claros y se guardarán en estanterías, armarios o zonas idóneas destinadas a este fin. Se someterán a limpieza periódica.

TÍTULO III

Personal y organización

Art. 67. *Titulación del personal.*—El personal destinado al cuidado del alumnado en los centros de cuidado infantil, contará con la titulación de técnico superior en educación infantil o grado equivalente. O monitor de tiempo libre educativo infantil o equivalente en centros de recreo y esparcimiento infantil.

Art. 68. *Dotación de personal.*—1. En los centros de cuidado infantil existirá un técnico superior en educación infantil o grado equivalente por cada 8 bebés en las salas de estancia de 0-1 años, en las de más de 1 año, uno por cada 20. En todo caso existirá en el centro una persona adicional o de apoyo con la citada titulación.

2. En los centros de recreo y esparcimiento infantil existirá un técnico superior en educación infantil o grado equivalente o monitor de tiempo libre educativo infantil o equivalente, por cada 14 menores de 0-3 años. Para los de más de tres años existirá al menos una persona con la citada titulación por cada 20. En todo caso existirá en el centro una persona adicional o de apoyo con la cualificación referida.

3. Cuando en el centro se pernocte, existirá un técnico superior en educación infantil o grado equivalente, por cada seis menores de 0-3 años, y en las de 3 o más años una persona cualificada por cada diez. En todo caso existirá una persona adicional o de apoyo con la citada titulación.

4. En todo momento los menores estarán bajo la vigilancia y cuidado del personal del centro. Se garantizará la vigilancia efectiva de los mismos y para ello deberá permanecer, en todo caso, una persona cualificada por zona o sala, con independencia de observar los mínimos establecidos en este artículo.

Art. 69. *Prácticas higiénicas.*—El personal que preste sus servicios en los centros infantiles, estará obligado a observar las siguientes prescripciones, además de lo establecido en las disposiciones vigentes que le sean de aplicación:

1. El personal será apartado del trabajo en caso de padecer enfermedades infecto-contagiosas u otras que pudieran constituir riesgo de transmisión.

2. Vestirá durante el trabajo ropa y calzado de uso exclusivo que mantendrá en todo momento con la debida limpieza.

3. No comerá ni realizará cualquier actividad en las zonas de trabajo que comprometa las prácticas higiénicas.

4. Mantendrá un elevado grado de higiene personal y se lavará las manos siempre que haya utilizado el servicio o atendido las necesidades de los menores.

Art. 70. *Comunicación con el exterior y botiquín de primeros auxilios.*—1. En todos estos centros, será obligatoria la instalación de un teléfono de comunicación con el exterior para ser utilizado en caso de emergencia. Existirá expuesta en lugar visible información de los servicios de urgencia de los que se destacarán las direcciones y teléfonos de los centros de salud y asistencia hospitalaria más cercanos y servicio de ambulancia.

2. Deberán disponer de un botiquín señalizado y de fácil acceso, equipado con material de cura.

Art. 71. *Dietas*.—Las dietas se comunicarán a las familias al menos con 48 horas de antelación, serán equilibradas y adecuadas a las distintas edades, teniéndose en cuenta las necesidades de dietas especiales.

Art. 72. *Libro de registro de usuarios y ficha individual*.—En los centros en los que se pernocte se dispondrá de:

1. Libro de registro específico, donde figurará el nombre del menor, fecha y hora de entrada y salida, y la firma de padre, madre o tutores y personas del centro responsables a la entrada y la salida.

2. Ficha individual por usuario que incorpore datos identificativos esenciales, así como los relativos a posibles incidencias de salud o de otro tipo, y los teléfonos de contacto de padre, madre o tutores.

Art. 73. *Programa de limpieza, desinfección y control de plagas*.—1. Los centros infantiles establecerán un registro de limpieza y desinfección donde se especificará la periodicidad, el producto empleado y el responsable de la tarea, y que abarcará instalaciones, mobiliario y juguetes disponibles en el centro.

2. Se realizará el control vectorial mediante los procedimientos y la periodicidad adecuados a cada tipo de establecimiento y en cualquier caso, siempre que la autoridad sanitaria lo estime conveniente.

3. La aplicación de productos biocidas deberá adecuarse a la legislación vigente en materia de registros sanitarios tanto de productos como de establecimientos y servicios de biocidas.

TÍTULO IV

Madres de día o casas nido

Art. 74. *Madres de día o casas nido*.—1. Es una alternativa educativa en el hogar para familias y educadores, a las escuelas infantiles.

2. En la Comunidad de Madrid se encuentra regulado desde octubre de 2015 por la Consejería de familia y asuntos sociales.

LIBRO CUARTO

Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios

TÍTULO I

Disposiciones generales

Art. 75. *Objeto*.—El presente libro tiene por objeto establecer las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas que deben cumplir, en sus instalaciones y funcionamiento, todos aquellos establecimientos no sanitarios que presten servicios de estética personal y gimnasios.

Art. 76. *Ámbito de aplicación y definiciones*.—1. El ámbito de aplicación serán las actividades que se desarrollan en los establecimientos de que a efectos de esta Ordenanza se definen a continuación:

- a) Peluquería: aquel establecimiento donde se desarrolla el oficio de peinar, rizar, teñir o cortar el cabello, hacer o vender pelucas, así como todas aquellas prácticas relativas al cabello, utilizando exclusivamente productos cosméticos. Se podrá ejercer opcionalmente las actividades de manicura, pedicura, esculpido de uñas, depilación, barbería y maquillaje.
- b) Instituto de belleza o Salón de belleza: Establecimiento en el que se realizan distintas técnicas con la finalidad de embellecer el cuerpo humano utilizando exclusivamente productos cosméticos. Estos establecimientos podrán desarrollar, solas o combinadas, entre otras, las siguientes técnicas: masaje estético, depilación avanzada, hidroterapia, bronceado de la piel, presoterapia, ionización, sistema de sudación, electroestimulación, microimplantación de pigmentos, maquillaje y cosmetología, radiaciones embellecedoras que cuenten con autorización sanitaria e higiene facial y corporal.
- c) Centro de estética: Es aquel instituto de belleza que dispone como máximo de dos cabinas.
- d) Centro de bronceado: Establecimiento en el que mediante la aplicación de aparatos emisores de rayos ultravioleta, exclusivamente, se pretende proporcionar un tono bronceado a la piel.

- e) Centro capilar: Establecimiento en el que se realiza el cuidado del cabello y cuero cabelludo, con productos cosméticos exclusivamente.
- f) Centro de Tatuaje: Establecimiento en el que se practica la técnica de grabado de dibujos en la piel humana, mediante la introducción de materias colorantes bajo la epidermis.
- g) Centro de anillado o piercing: Establecimiento en el que se realiza la técnica de perforación de cualquier parte del cuerpo, con la finalidad de prender, en el mismo, objetos de metal u otros materiales.
- h) Cabina: Recinto aislado, para uso individual, y destinado exclusivamente a la prestación de servicios de estética personal.
- i) Gimnasio: Establecimiento destinado a ofertar servicios relacionados con la realización de ejercicio físico y el deporte.
- j) Otros establecimientos contemplados en esta ordenanza: son los dedicados a barbería, manicura, pedicura, centros de pediculosis donde se empleen técnicas que en cualquier caso sólo tenderán al tratamiento estético mediante la utilización de productos cosméticos y utillajes propios de sus características, quedando totalmente excluidos los que tengan carácter sanitario.

2. Cualquiera de estas actividades serán compatibles entre sí y con cualquier otra en la que sus técnicas tengan la finalidad de cuidados de la imagen personal, en el subsector de cuidados estéticos, sin la utilizando de técnicas invasivas, medicamentos o cualquiera de las técnicas de medicina estética que precisan para su realización personal médico cualificado, y siempre que se cumplan las condiciones urbanísticas, técnicas e higiénico sanitarias correspondientes a cada sector de actividad.

3. La ubicación y uso de los locales destinados a las actividades recogidas en esta Ordenanza, se regirá por la compatibilidad de usos que establece el Plan General de Ordenación Urbana, siendo necesaria la preceptiva licencia de apertura y demás requisitos urbanísticos para el ejercicio de su actividad.

Art. 77. *Exclusiones.*—1. Se excluyen del ámbito de aplicación de ésta Ordenanza, los establecimientos en los que se aplican técnicas con finalidad diagnóstica, preventiva o terapéutica, realizadas por titulados sanitarios homologados por el Ministerio de Sanidad; consultas sanitarias en las que se realizan intervenciones quirúrgicas, implantes de cabello, prescripción de fórmulas magistrales y/o especialidades farmacéuticas y todos aquellos considerados a todos los efectos centros, servicios y establecimientos sanitarios.

2. Aquellos establecimientos en los que exista la consulta o asesoramiento de un Médico, cumplirán con lo establecido en ésta Ordenanza en los aspectos que les afecten, además de contar con la preceptiva autorización como centro, servicio y establecimiento sanitario.

3. Aquellos establecimientos donde se realicen masajes con finalidad terapéutica, se considerarán a todos los efectos como centro, servicio y establecimiento sanitario.

TÍTULO II

Condiciones generales de los locales, útiles, productos y personal

Art. 78. *De los locales e instalaciones.*—Los locales, instalaciones, equipos y mobiliario deberán estar, en todo momento, limpios, ordenados y en buen estado de conservación. Reuniendo las siguientes características:

1. Los suelos, paredes, techos y superficies de trabajo serán de materiales lisos e impermeables, de fácil limpieza y desinfección.
2. Dispondrán de agua potable caliente y fría en todas las tomas.
3. La ventilación e iluminación será natural o artificial, apropiada a la capacidad y volumen del local, y en todo caso se ajustará a la legislación vigente.
4. Existirán dependencias, armarios, o zonas independientes para almacenar productos cosméticos, lencería, materiales e instrumentos de trabajo, útiles y productos de limpieza.
5. Existirá un espacio adecuado para la limpieza, desinfección/ esterilización y envasado del material desinfectado y esterilizado. El material desinfectado y/o estéril deberá almacenarse en contenedores o recipientes cerrados.
6. El mobiliario como mesas, sillones, carros, camillas, bancos, etc., será de material liso, impermeable, de fácil limpieza y desinfección, manteniéndose en todo momento en unas condiciones higiénicas y de conservación adecuadas. Dispondrá del correspondiente protector individual cuando se realicen técnicas que requieran contacto directo del cuerpo con el mobiliario.

7. Dispondrán de los elementos necesarios para el depósito de ropa y/o calzado de los clientes, cuando la técnica a utilizar lo requiera.

8. Dispondrán de taquillas, colgadores y/o vestuarios destinados exclusivamente a la vestimenta y calzado del personal.

9. Dispondrán de un botiquín señalizado y de fácil acceso, equipado con material de cura, debiendo contener como mínimo desinfectantes y antisépticos autorizados, gasas estériles, algodón hidrófilo, venda, esparadrapo, apósitos adhesivos, tijeras, pinzas y guantes desechables, así como de los números de teléfono de los servicios sanitarios de urgencias, centro de salud y de asistencia hospitalaria más cercana y ambulancia.

10. Las instalaciones se limpiarán y desinfectarán como mínimo una vez al día, según se establece en el Anexo I, y cuando sea necesario para mantenerlas en las debidas condiciones de higiene y limpieza.

11. Queda prohibida la entrada y permanencia de animales en el establecimiento, exceptuando aquellos que cumplan funciones de perro guía para invidentes, y aquellos que por alguna normativa sectorial lo permita. En estos casos los animales deberán estar sujetos con correa o cadena y llevar un bozal homologado y adecuado a su raza.

Se permitirá la estancia de pequeños animales domésticos con fin ornamental, como peces en acuario, reptiles o anfibios en terrarios, siempre y cuando los mismos permanezcan en recipientes idóneos, y no produzcan molestias al olfato, al oído o en general al confort de la clientela. Los/las titulares de los locales definidos anteriormente, podrán colocar en la entrada de los establecimientos, en lugar bien visible, una placa indicadora de la prohibición al acceso estancia de perros u otros animales de compañía.

Art. 79. De los servicios higiénicos.—1. Las instalaciones deberán contar con el número suficiente de inodoros y lavabos en función del volumen de actividad de las mismas. La dotación de servicios higiénicos será como mínimo de un lavabo e inodoro en locales inferiores a 100 m² útiles.

Contarán con agua caliente y fría, jabón líquido, secador de manos o toallas de un solo uso y papel higiénico. Los aseos femeninos dispondrán de un recipiente higiénico con tapa en la zona del inodoro.

2. Cuando el establecimiento se encuentre en el interior de un centro comercial, podrán utilizarse los servicios higiénicos del mismo, siempre que reúnan las características previstas en esta Ordenanza. Con excepción de:

- a) Los institutos de belleza y centros de estética, que requieran de la instalación de duchas.
- b) Los gimnasios, que dispondrán en sus propias dependencias de servicios higiénicos.
- c) Aquellos institutos de belleza que por las particularidades de los servicios ofrecidos haga necesario que cuenten con aseos propios.

3. Los servicios higiénicos deberán cumplir la normativa de accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas.

Art. 80. De los útiles y lencería.—1. Los utensilios, materiales y equipos de trabajo se mantendrán en correcto estado de conservación y utilización.

2. Los utensilios y materiales de trabajo que entren en contacto con la piel o cuero cabelludo (peines, cepillos, tijeras, etc.) se someterán a tratamientos de limpieza y desinfección tras cada uso. Una vez limpios y desinfectados, deberán guardarse en condiciones asépticas.

3. Los accesorios o instrumentos que entren en contacto directo con el cliente y no puedan ser desinfectados (limas de uñas, tiras, collarines, etc.) deberán ser de uso individual.

4. Los útiles que corten o penetren en la piel y sean reutilizables (pinzas, cortacutículas, sacacomedones, etc.) deberán ser limpiados y esterilizados tras cada uso, manteniéndose en dichas condiciones hasta su nueva utilización.

5. Los instrumentos que atraviesen o corten la piel y en general los dispositivos que puedan ser susceptibles de contaminarse por sangre (agujas de depilación, agujas de tatuaje o perforación de orejas, material de rasurado, cuchillas y similares etc.) deberán ser de un único uso, debiéndose desprecintar en presencia del usuario.

6. Cualquier objeto o superficie manchada de sangre deberá ser limpiado y desinfectado de forma adecuada, según se especifica en el Anexo I.

7. Los accesorios del aparataje, empleados en las técnicas de estética, que entren en contacto directo con las personas deberán ser limpiados y desinfectados después de cada uso. En el caso de no ser susceptibles de ser desinfectados se interpondrá el correspondiente accesorio de uso individual.

8. Las toallas, sábanas, batines y demás lencería será de usos individualizado. Se mantendrán y almacenarán limpias, en condiciones higiénicas y serán renovadas con cada cliente. Una vez usadas, se depositarán en un recipiente dispuesto a tal fin, para proceder a su limpieza que se realizará mediante lavado automático a temperatura superior a 60 °C.

9. Queda prohibida la utilización de hemostáticos sólidos reutilizables (lápices corta sangre).

10. La esterilización se realizará por medios adecuados que garanticen la misma, controlando que las variables de temperatura, presión y tiempo sean correctas. La desinfección se realizará por medios físicos o químicos.

11. Todas las Sustancias y Mezclas Químicas desinfectantes empleados cumplirán con lo establecido en las normas reglamentarias que les sean de aplicación, y en particular en materia de Registro, evaluación y autorización.

Art. 81. *Requisitos de los aparatos.*—1. Las personas responsables de los establecimientos de estética, personas físicas o jurídicas, serán los encargados de cumplir las normas establecidas por el fabricante para garantizar el correcto funcionamiento de los aparatos.

2. Los establecimientos dispondrán de las fichas técnicas de todos los aparatos y de un registro actualizado de mantenimiento de los equipos, que deberá estar a disposición de la autoridad competente.

Art. 82. *Normas de aplicación a productos cosméticos.*—1. Los productos cosméticos que se utilicen en el ejercicio de las actividades reguladas por esta Ordenanza cumplirán con lo establecido en el Real Decreto 1599/1997, de 17 de octubre, sobre Productos Cosméticos modificado por el Real Decreto 209/2005 y el Real Decreto 944/2010 y deberán ser utilizados en las condiciones previstas para su empleo.

2. Para la depilación se utilizarán preferentemente ceras frías o resinas de un solo uso e higienizadas comercialmente. En la utilización de ceras calientes, se dispondrá de un sistema eficaz de calentamiento a temperaturas superiores a 60 °C y filtrado y se desecharán las capas utilizadas con cada cliente, siendo en cualquier caso calentado al menos 45 minutos antes de su primera utilización.

3. Los productos para maquillaje permanente, semipermanente y tatuaje, y las mascarillas de abrasión química deberán ajustarse a lo dispuesto en (la disposición adicional segunda) el Real Decreto 1599/1997, de 17 de octubre, sobre Productos Cosméticos modificado por el Real Decreto 209/2005 y el Real Decreto 944/2010 y se encontrarán autorizados y anotados en el Registro de la Agencia de Medicamentos y Productos Sanitarios. Las tintas que vayan a utilizarse en una sesión deberán colocarse en recipientes estériles, de un solo uso y desecharse posteriormente.

4. Para la aplicación de los productos cosméticos se emplearán: envases, utensilios y recipientes de un sólo uso o que se puedan limpiar y desinfectar. El producto no utilizado deberá desecharse posteriormente.

Art. 83. *Control vectorial.*—1. Se realizará el control vectorial mediante los procedimientos y la periodicidad adecuados a cada tipo de establecimiento y en cualquier caso, siempre que la autoridad sanitaria lo estime conveniente.

2. La aplicación de productos biocidas de control vectorial deberá adecuarse a la legislación vigente en materia de registros sanitarios tanto de productos como de establecimientos y servicios de biocidas.

Art. 84. *Gestión de Residuos.*—1. Dispondrán de cubos o recipientes con tapadera hermética y de accionamiento a pedal para la recogida de residuos sólidos.

2. Los materiales cortantes y punzantes (agujas de tatuaje o micropigmentación, cuchillas, hojas de afeitar, etc) con posible contaminación biológica, cuando sean desechados tendrán tratamiento de Residuo Clase III, debiéndose almacenar y eliminar con arreglo a la normativa vigente.

3. En el caso de generar residuos biocontaminados deberá aportar copia de contrato con gestor autorizado para la retirada de los mismos, de acuerdo con lo indicado en el Art. 20 del Decreto 83/1999, de 3 de junio, por el que se regulan las actividades de producción y gestión de los residuos biosanitarios y citotóxicos en la Comunidad de Madrid, así como documentación acreditativa de la última recogida (si dispone de ella).

Asimismo, deberá presentar copia de la comunicación previa al inicio de la actividad ante la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid de acuerdo con el Art. 29 de la Ley 22/2011 de residuos y suelos contaminados.

4. Los materiales cortantes utilizados en la actividad de peluquería (cuchillas de rasurado, hojas de afeitar, ampollas de vidrio, etc), se deberán segregar en envases diferenciados para su recogida, con las siguientes características: de material rígido, de boca ancha para su fácil manejo y cierre seguro. Una vez llenos se depositarán debidamente

cerrados en los contenedores de basura “fracción resto” para evitar riesgos en la manipulación de los mismos.

Art. 85. *Del personal.*—1. El personal que preste su servicio en estos establecimientos deberá poseer los conocimientos profesionales necesarios en función de la actividad que desempeñe, para ello acreditará estar en posesión de las titulaciones correspondientes.

2. Vestirá durante el trabajo ropa y calzado de uso exclusivo, que se mantendrá en todo momento con la debida pulcritud y limpieza. Se dispondrá de vestuario, taquillas o colgadores.

3. Se prohíbe fumar, comer, beber, mascar chicle o realizar cualquier práctica no higiénica en la zona de trabajo y almacén.

4. Deberá lavarse las manos con jabón como mínimo antes y después de cada servicio y siempre que reemprenda una actividad si ha sido interrumpida, independiente del uso de guantes. En el caso de que se efectúen las técnicas de depilación eléctrica, micropigmentación y tatuaje tras el lavado de manos se aplicará una sustancia desinfectante y se utilizarán guantes de tipo quirúrgico, estériles y de un solo uso.

5. En el caso de padecer enfermedad infecto-contagiosa, será apartado del puesto de trabajo mientras persista el riesgo de transmisión de la enfermedad. Las heridas y lesiones cutáneas en las manos, se protegerán con vendajes impermeables o se abstendrá de realizar actividades en contacto directo con los clientes.

6. Cuando realice técnicas que le puedan ocasionar algún riesgo, usará los elementos protectores adecuados, conforme a la legislación vigente sobre Prevención de Riesgos Laborales.

TÍTULO III

Condiciones específicas de los establecimientos

Art. 86. *De las peluquerías y centros capilares.*—Las peluquerías y centros capilares, además de las condiciones generales establecidas en esta Ordenanza, cumplirán de forma específica las siguientes condiciones:

1. Contarán con una pila de uso exclusivo para la limpieza del material y utensilios, que será independiente de los lava cabezas y de los lavabos.

2. Los centros capilares, dispondrán en cada una de las cabinas en las que se realicen tratamientos cosméticos del correspondiente lava cabezas.

3. En caso de que se realice servicio de pedicura o depilación, se dispondrá de una sala habilitada a tal efecto y únicamente destinada a tal fin.

4. En caso de que se realice servicio de depilación, se dispondrá de una cabina con un lavabo dotado de jabón líquido, o cualquier otro sistema que asegure la asepsia, toallas de un solo uso o sistema generador de aire.

5. En los centros capilares, al final de la jornada se introducirán los útiles de peinado en una cámara de rayos ultravioleta durante veinte minutos o mediante otro método desinfectante similar, y sin perjuicio de lo dispuesto en el Anexo I

Art. 87. *De los institutos o salones de belleza y centros de estética.*—Los institutos o salones de belleza y centros de estética, además de las condiciones generales establecidas en esta Ordenanza, cumplirán de forma específica las siguientes condiciones:

1. Los institutos o salones de belleza dispondrán de vestuarios para uso exclusivo de clientes.

2. Deberán disponer de duchas para el personal usuario, siempre que las técnicas aplicadas precisen una limpieza posterior del cuerpo.

3. En las cabinas individuales o en las salas comunes en las que se apliquen las técnicas de estética, existirá un lavabo dotado de jabón líquido, toallas de un solo uso o sistema generador de aire.

4. Se informará a los usuarios y usuarias sobre riesgos, precauciones y efectos secundarios de las técnicas de estética aplicadas, debiendo constar por escrito su conformidad.

Art. 88. *De los Centros de Bronceado.*—Los centros de bronceado, además de las condiciones generales establecidas en esta Ordenanza, cumplirán de forma específica las siguientes condiciones:

1. El Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas y el Decreto 10/2007, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid.

2. Los centros de bronceado que dispongan de aparatos de Rayos UVA horizontales o de otras características, que carezcan de sistema de refrigeración, dispondrán de vestuarios y duchas para uso exclusivo de clientes.

3. Aquellos establecimientos que dispongan de aparatos de Rayos UVA con sistema de refrigeración, y estén dotados de vestuario adosado al aparato o en su defecto, que el aparato de Rayos UVA se encuentre colocado en una cabina de uso individual, quedarán exentos de contar con duchas y vestuarios.

4. Será obligatorio para la clientela la utilización de gafas solares, y protección adecuada y uso personalizado.

5. Se informará a las personas usuarias sobre riesgos, precauciones y efectos secundarios de las técnicas aplicadas, debiendo constar por escrito su conformidad.

Art. 89. *De los establecimientos de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea (“piercing”) u otras prácticas similares de adorno corporal.*—Estos establecimientos, además de las condiciones generales establecidas en esta Ordenanza, cumplirán de forma específica lo estipulado en el Decreto 35/2005, de 10 de marzo, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea (“piercing”) u otras similares de adorno corporal.

Art. 90. *Establecimientos no sanitarios que dispongan de equipos Láser o Sistemas de luz Pulsada Intensa (IPL) para tratamientos estéticos.*—1. Los establecimientos no sanitarios que dispongan de aparatos de haz de láser para uso cosmético deberán cumplir la norma UNE EN 60825-1/A2 Seguridad de los productos láser. Parte 1: Clasificación del equipo, requisitos y guía de seguridad, así como las establecidas por el fabricante y no utilizar ningún dispositivo adicional que concentre la energía a nivel superior al establecido en la homologación industrial del equipo.

2. Los centros harán entrega de un documento informativo, que será presentado a la firma de los usuarios y las usuarias para su conformidad antes de someterse a la sesión de láser o IPL. Este documento incluirá los riesgos y precauciones previas y posteriores que deben tomar los usuarios tras la aplicación de la técnica y sus efectos secundarios.

3. Situarán las cabinas con equipamientos láser de uso estético e IPL en zonas de acceso restringido, con un sistema de bloqueo que impida el acceso accidental a la zona en el momento de la emisión láser o con una señalización luminosa de aviso en el exterior inmediato de la zona.

4. Existirán señales de advertencia en lugares visibles en la zona de acceso inmediato al área. La señal deberá cumplir con lo establecido en el Anexo II.

5. Las superficies y el utillaje deben ser anti reflectantes y de materiales ignífugos. No permitiéndose la presencia de espejos o superficies reflectantes e inflamables.

6. Las paredes deben ser de colores claros o blancos. Los paramentos transparentes o traslúcidos tienen que protegerse con material opaco.

7. La lencería empleada en la cabina deberá ser blanca o como mínimo de un tono claro.

8. La sala deberá tener un sistema de aspiración de humos, según determine el manual de especificaciones de cada aparato.

9. Se deben emplear gafas homologadas de protección, según determine el manual de especificaciones de cada aparato, durante las sesiones, tanto para el profesional que aplica la técnica como para el cliente.

Art. 91. *Gimnasios y centros deportivos.*—Los gimnasios y centros deportivos, además de las condiciones generales establecidas en este Libro, cumplirán de forma específica las siguientes condiciones:

1. Dispondrán de vestuarios y duchas que podrán ser compartidos con otras actividades, y que estarán separados por sexos si el personal usuario fueran indistintamente hombres y mujeres, a excepción de establecimientos hoteleros o instalaciones en comunidades de propietarios, los cuales quedan eximidos.

2. Dispondrán de servicios higiénicos en los términos establecidos en el Artículo 79 del presente libro, además de dotación suficiente; jabón, papel higiénico y elementos de secado.

3. Contarán con ventilación al exterior, natural o en su defecto forzada mediante extractor, con una eficacia mínima de renovación de aire de un metro cúbico por minuto.

4. El suelo de vestuarios y duchas será antideslizante.

5. Cuando se ejerza la enseñanza o instrucción de actividades físicas o deportivas, durante las horas de funcionamiento del gimnasio se encontrará presente personal con cualificación profesional adecuada, encargado de supervisar las actividades.

6. En las de máquinas o aparatos, sin enseñanza o instrucción, existirán carteles en lugar visible donde se indique el manejo de dichas máquinas o aparatos y los riesgos derivados de su uso.

7. Las máquinas y aparatos instalados en esta actividad se ajustarán a las exigencias recogidas en las normas UNE de aplicación y se mantendrán en las debidas condiciones higiénicas y de mantenimiento. Se realizarán revisiones periódicas que deberán estar documentadas.

8. Por la potencial capacidad de producir elevados niveles sonoros, impactos o vibraciones, y si se utilizan equipos musicales o megafonía, deberán ajustarse a los niveles sonoros permitidos y a las condiciones de insonorización prevista en la correspondiente ordenanza municipal.

Art. 92. *Saunas*.—Las saunas, además de las condiciones generales establecidas en este libro, cumplirán de forma específica las siguientes condiciones:

1. La puerta de la sauna y sus accesos estarán dotados de un cierre que permita la apertura desde el interior y sea imposible su bloqueo desde el exterior.

2. Todo el equipo deberá usarse con arreglo exacto a las instrucciones del fabricante y no podrá ser modificado o alterado de ninguna forma. Se extremará el cuidado tanto en el mantenimiento como en su uso habitual.

3. El equipo y la instalación se limpiarán y desinfectarán como mínimo una vez al día, según se establece en el Anexo I, y cuando sea necesario para mantenerlas en las debidas condiciones de higiene y limpieza.

4. Los establecimientos dispondrán de las fichas técnicas de todos los aparatos y de un registro actualizado de mantenimiento de los equipos, que deberá estar a disposición de la autoridad competente.

5. En el interior de las instalaciones existirán carteles en lugar visible donde se indique el correcto manejo de las instalaciones, consejos, precauciones, las limitaciones y los riesgos derivados de su uso, así como reloj para el control de estancia por parte del personal usuario en las zonas con limitación de permanencia aconsejada.

TÍTULO IV

Medidas de autocontrol

Art. 93. *Utilización de Guías de prácticas correctas de higiene*.—Las empresas integradas en los sectores que regula esta Ordenanza podrán utilizar voluntariamente Guías de prácticas correctas de higiene, como un medio para garantizar que cumplen con las normas higiénico-sanitarias a que se refiere esta Ordenanza y disposiciones concordantes.

Art. 94. *Elaboración de Guías*.—La elaboración de las citadas Guías podrá llevarse a cabo:

1. Por los sectores correspondientes y los representantes de otras partes, entre ellas, las autoridades municipales y las asociaciones de consumidores.

2. En consulta con otros intervinientes cuyos intereses corran el riesgo de verse afectados de manera sustancial.

3. Las autoridades sanitarias municipales evaluarán las Guías de prácticas correctas de higiene con objeto de determinar si las mismas son conformes con el contenido de la presente Ordenanza y disposiciones concordantes.

ANEXO I AL LIBRO IV**MÉTODOS DE ESTERILIZACIÓN, DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA**

Se consideran válidas las siguientes técnicas de esterilización y desinfección:

1. Métodos de esterilización:
 - a) Los utensilios y materiales que corten o penetren la piel, las mucosas u otros tejidos, y que no sean de un solo uso, deberán ser esterilizados tras su utilización, manteniendo dicha condición hasta su próximo uso.
 - b) Para la esterilización podrá emplearse cualquiera de los procedimientos siguientes, durante el tiempo y a las temperaturas indicadas a continuación, teniendo además en cuenta las condiciones de uso recomendadas por el fabricante:
 - Esterilización por vapor (autoclave) a 121 °C durante veinte minutos y a 1 atmósfera de presión, o 135 °C durante tres-cinco minutos a 2 atmósferas de presión.
 - Horno o estufa de calor seco a 170 °C durante 1 hora.
2. Métodos de desinfección:
 - a) Los suelos, paredes y superficies de trabajo, así como el mobiliario implicado en estas prácticas, deberá ser desinfectado al menos una vez al día, y siempre que haya podido ser contaminado con sangre y/o fluidos corporales, utilizando para ello una solución de hipoclorito sódico en una proporción de: Una parte de lejía (en una concentración de 50 gramos de cloro activo por litro) por cuatro de agua. La solución se preparará inmediatamente antes de ser utilizada por la progresiva pérdida de actividad.
 - b) Los utensilios, materiales de trabajo y accesorios de aparataje que entren en contacto con la piel o cuero cabelludo deberán ser sometidos a limpieza y desinfección, mediante algunos de los siguientes métodos:
 - Inmersión del material en una solución recién preparada de hipoclorito sódico al 10% (lejía doméstica al 10%), si se usa material no metálico. En una cubeta se hace una dilución de lejía con agua 1/10, se introduce el material durante 20 minutos, se aclara con agua.
 - Inmersión del material en una disolución de Glutaraldehído al 2% durante 20 minutos. El material se debe aclarar con abundante agua corriente ya que el producto es muy tóxico. El líquido activado tiene un período de caducidad. Se recomienda no utilizarlo más de 15 días.
 - Ebullición en agua durante 20 minutos.
 - Con cualquier otra sustancia desinfectante autorizada.

ANEXO II AL LIBRO IV**SEÑALIZACIÓN DEL ÁREA DE TECNOLOGÍA LÁSER
Y FUENTES DE LUZ INTENSA**

La señal consiste en un triángulo de fondo amarillo y borde negro. En el centro una estrella negra de 24 rayos alternativamente largos y cortos, uno de ellos conectado al borde del triángulo.



LIBRO QUINTO

Piscinas y agua de consumo humano

A. PISCINAS

TÍTULO I

Disposiciones Generales

Art. 95. *Ámbito de aplicación específico de las piscinas.*—1. El objeto es establecer los criterios técnico-sanitarios y de seguridad de las instalaciones de uso colectivo, de titularidad pública o privada, destinadas a la natación, el baño u otros fines recreativos.

2. Las instalaciones cumplirán, además de lo indicado en este libro, lo establecido en la normativa estatal y autonómica de aplicación.

Art. 96. *Exenciones al ámbito de aplicación.*—Quedan excluidas las piscinas de uso privado unifamiliares y las de aguas naturales, termales o mineromedicinales.

Art. 97. *Objetivos.*—Garantizar que las instalaciones reúnan las condiciones técnico-sanitarias, de seguridad con la finalidad de proteger la salud de las personas que utilicen las mismas.

Art. 98. *Definiciones.*—A efectos de este libro, las definiciones se atenderán a lo indicado en el artículo 2 del Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.

TÍTULO II

Procedimiento de Comunicación de Apertura

Art. 99. *Comunicación de apertura de piscinas de uso público.*—Quienes ostenten la titularidad de las piscinas:

1. De uso público deberán comunicar al Ayuntamiento, con carácter anual, que su instalación reúne las condiciones necesarias para su correcto funcionamiento.

2. Piscinas de uso público que hayan permanecido sin funcionamiento más de seis meses, realizarán la comunicación establecida en el apartado 1 de este artículo, al menos quince días antes de su reapertura.

3. Climatizadas de uso público realizarán esta comunicación dentro de los dos primeros meses del año.

4. De tipo 3A, según definición del art. 3 del Real Decreto 742/2013 (piscinas de comunidades de propietarios, casas rurales o de agroturismo, colegios mayores o similares) deberán comunicar igualmente su apertura en los términos que disponga la autoridad sanitaria competente.

TÍTULO III

Condiciones Técnicas

Capítulo I

Instalaciones

Art. 100. *Características estructurales y condiciones de seguridad.*—Las características estructurales y las condiciones de seguridad de estas instalaciones se ajustarán a lo establecido en el Código Técnico de la Edificación, el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios y demás normativa que le sea de aplicación.

Art. 101. *Protección del vaso.*—En la época, días u horas en que la piscina no se encuentre en funcionamiento, con el fin de evitar la alteración del agua o la caída de personas o animales, el vaso deberá protegerse mediante vallado, cubrimiento o cualquier otro sistema eficaz. Asimismo, se mantendrá en condiciones tales, que no pueda constituir un foco de contaminación ambiental.

Capítulo II

Equipamientos y accesorios

Art. 102. *Equipamientos deportivos y recreativos.*—1. En caso de utilizarse equipamientos deportivos fijos o móviles, sus anclajes estarán fijados a los elementos estructurales, serán de material inoxidable y no supondrán un peligro para los usuarios o deportistas.

2. Las personas titulares de las instalaciones serán responsables del mantenimiento de las instalaciones y serán responsables del mantenimiento y conservación de los equipamientos, debiendo realizar revisiones periódicas, como mínimo una vez al año, de acuerdo a las normas UNE de aplicación. Dichas revisiones deberán estar documentadas.

Capítulo III

Almacén de productos químicos

Art. 103. *Condiciones del almacén.*—1. El almacén de productos químicos estará en un local independiente, será de uso exclusivo, de fácil acceso para el personal de mantenimiento y servicios de inspección, e inaccesible a las personas usuarias de las piscinas.

2. Estará señalizado y contará con iluminación y ventilación conformes a la normativa sectorial de aplicación, debiéndose realizar mantenimiento y revisiones periódicas.

3. Todos los productos almacenados presentarán una estiba que evite derrames. Se conservarán cerrados y con las etiquetas visibles.

Art. 104. *Manipulación de productos químicos.*—1. El almacenaje y manipulación de los productos empleados para el tratamiento del agua, limpieza y desinfección de las instalaciones, deberán realizarse con las máximas precauciones, atendiendo a una separación suficiente de productos incompatibles y en la forma adecuada para cada caso, según instrucciones del fabricante y fichas de datos de seguridad.

2. En lugar visible se expondrán las medidas de seguridad necesarias para evitar accidentes, con expresa referencia a las actuaciones en caso de contacto o ingestión.

3. En el almacén habrá una hoja de seguridad de cada uno de los productos almacenados.

4. La gestión de los residuos peligrosos generados en la actividad deberán ser gestionados de acuerdo con la normativa de aplicación y con entidad de gestión de residuos autorizada.

TÍTULO IV

Calidad del agua y del aire

Art. 105. *Calidad y conservación del agua.*—1. El agua del vaso de la piscina no contendrá organismos patógenos ni sustancias en concentración tal, que puedan resultar nocivas para la salud. Cumplirá lo establecido en la normativa de aplicación.

2. Los vasos se vaciarán totalmente siempre que las condiciones higiénico-sanitarias del agua o del vaso, así lo requieran y no puedan solventarse por tratamiento alternativo. En el caso de piscinas climatizadas, los vasos deberán vaciarse, como mínimo, una vez al año, salvo que existan medidas excepcionales de restricción de consumo de agua.

3. Previo al inicio de temporada se presentará un análisis físico-químico y bacteriológico correcto/apto con cumplimiento de parámetros del agua de los vasos.

4. Se realizarán controles periódicos de la calidad del agua para comprobar que se mantiene la misma a lo largo de la temporada. Al menos se deberá presentar una analítica a mitad de temporada de apertura de cada instalación.

5. El Ayuntamiento podrá ordenar el cierre cautelar inmediato de las instalaciones que no cumplan con la calidad mínima del agua exigida por las normas y que supongan un riesgo para la salud de los bañistas.

Art. 106. *Calidad y renovación del aire.*—1. El aire del ambiente interior de las instalaciones cubiertas y de las salas técnicas, será renovado periódicamente a fin de evitar la presencia de sustancias irritantes o que entrañen un riesgo para la salud humana. En el recinto donde se ubican los vasos se comprobarán, a diario, los parámetros de humedad relativa, temperatura ambiente y concentración de dióxido de carbono. Cumplirá lo establecido en la normativa de aplicación.

2. En las piscinas climatizadas cubiertas existirá, a la vista del público, un termómetro y un higrómetro.

TÍTULO V

Control y organización

Capítulo I

Autocontrol

Art. 107. *Criterios generales.*—1. Quienes ostenten la titularidad de piscinas de uso público, así como los de las piscinas de tipo 3A que determine la autoridad sanitaria competente, dispondrán de las medidas de autocontrol específicas para comprobar la adecuación de las instalaciones y la óptima calidad del agua y del aire de las mismas.

2. Los servicios de inspección podrán comprobar el cumplimiento de estas medidas, exigiendo la adopción de las correcciones técnicas y/o administrativas necesarias.

Art. 108. *Medidas de autocontrol.*—1. Las personas titulares de piscinas de uso público, así como los de las piscinas de tipo 3A que determine la autoridad sanitaria competente, implantarán un protocolo de autocontrol, que incluirá lo siguiente:

- a) Medidas de verificación:
 - a.1) Se anotarán, diariamente, los siguientes datos:
 - Fecha y hora de muestreo.
 - Número de bañistas.
 - Temperatura ambiente, humedad relativa y concentración de dióxido de carbono, en recintos de piscinas cubiertas.
 - Temperatura del agua del vaso, en piscinas climatizadas.
 - Concentración residual y total del desinfectante utilizado.
 - pH.
 - Agua depurada (en m³).
 - Agua renovada (en m³).
 - Observaciones: operaciones de mantenimiento y seguridad de las instalaciones así como las revisiones, incidencias y fallos del sistema de depuración, filtrado o evacuación del agua.
 - a.2) El personal de mantenimiento de la instalación dispondrá de los reactivos homologados, instrumental calibrado y conocimientos necesarios, para realizar las determinaciones.
 - a.3) Quedarán documentados los controles analíticos del agua reglamentarios y otros que, en su caso, se hayan realizado.
 - b) Información general sobre los productos químicos utilizados en el tratamiento del agua y su procedimiento de filtración y depuración. A tal efecto, dispondrán de las fichas de datos de seguridad de los productos y de las especificaciones técnicas de los equipos de filtración y depuración instalados.
 - c) Medidas de seguridad y buenas prácticas.
 - d) Programa de limpieza y desinfección, que garantizará que las instalaciones, equipamientos y elementos de apoyo, deportivos y ornamentales, sean sometidos a limpieza y desinfección periódica. Todas estas actuaciones quedarán documentadas y se especificará la periodicidad de las operaciones, el producto empleado y el responsable de la tarea.
 - e) Plan de prevención y control de plagas, que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.
 - f) Información sobre los procedimientos de gestión de proveedores y servicios.
2. En caso de detectar situaciones de incumplimiento, se adoptarán las medidas correctoras precisas, que quedarán debidamente registradas.
3. El protocolo de autocontrol permanecerá en la instalación, quedando a disposición del personal de la misma y de los servicios de inspección.

Capítulo II**Personal y organización**

Art. 109. *Titulación del personal.*—1. Las piscinas contarán con socorristas y personal sanitario y de mantenimiento, conforme a lo indicado en la normativa de aplicación.

2. Para el ejercicio de las actividades reguladas en este libro, el personal contará con la formación requerida, debiendo acreditar dicha cualificación a los servicios de inspección, cuando así lo solicite.

TÍTULO VI**Establecimientos con vasos de hidromasaje**

Art. 110. *Condiciones generales.*—1. Los establecimientos tipo spa o balneario urbano, que cuenten con vasos de hidromasaje, con o sin recirculación de agua, observarán las siguientes prescripciones:

- a) El fondo y las paredes de los vasos estarán revestidos de materiales lisos, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección.
- b) En los vasos existirá un sistema de desagüe a la red de alcantarillado pública, que permita la eliminación rápida del agua y sedimentos.
- c) La temperatura del agua de los vasos de estas piscinas no podrá ser superior a 40 °C.
- d) Contarán con servicios higiénicos, cuya utilización podrá ser compartida por el público y el personal.
- e) Dispondrán de vestuarios y duchas para uso exclusivo de los clientes, separados por sexos, si quienes lo utilizan fueran indistintamente hombres y mujeres.
- f) La zona de baño, vestuarios y duchas, dispondrán de suelo antideslizante y de fácil limpieza y desinfección.
- g) Los establecimientos se encontrarán en adecuado estado de mantenimiento y limpieza.
- h) No se podrá acceder a la zona de baño con calzado y ropa de calle.
- i) No estará permitida la entrada de animales en las instalaciones.

2. Los establecimientos spa o balneario urbano, que cuenten con vasos de hidromasaje, con recirculación de agua, observarán, además, lo siguiente:

- a) Cumplirán todos los requisitos relativos a la calidad del agua y del aire, a las condiciones de almacenamiento y a la manipulación de productos químicos, contemplados en este libro.
- b) El agua recirculada deberá ser filtrada y depurada por procedimientos físico-químicos. En caso de que haya varios vasos de hidromasaje, cada vaso tendrá un sistema de filtración y tratamiento químico independiente.
- c) Se aportará agua nueva en cantidad suficiente para garantizar los parámetros de calidad de la misma.
- d) La adición de desinfectante o cualquier otro aditivo autorizado, se realizará mediante sistemas de dosificación semiautomática o automática, salvo emergencia y, en este caso, en ausencia de usuarios.
- e) El sistema de depuración deberá encontrarse en funcionamiento continuo, cuando la instalación esté abierta al uso y siempre que sea necesario, para garantizar la calidad del agua.
- f) Estos establecimientos contarán con medidas de autocontrol.

B. AGUA DE CONSUMO HUMANO**TÍTULO I****Disposiciones Generales**

Art. 111. *Ámbito de aplicación específico del agua de consumo humano.*—1. El objeto es garantizar los criterios sanitarios que deben cumplir las aguas de consumo humano en el punto de entrega al consumidor.

2. El agua de consumo humano cumplirá lo establecido en la normativa comunitaria, estatal y autonómica que le sea de aplicación.

Art. 112. *Competencias y responsabilidades.*—1. Los municipios son responsables de asegurar que el agua suministrada, a través de cualquier red de distribución, cisterna o depósito móvil, en su ámbito territorial, sea apta para el consumo en el punto de entrega al consumidor, regulado por el R.D. 140/2003, de 7 de febrero, que indican en:

«Art. 4.3. “Los municipios velarán por el cumplimiento de las obligaciones de los titulares que desarrollen actividades comerciales o públicas en relación con lo que señala esta disposición. Los titulares de dichos establecimientos deberán poner a disposición de los usuarios agua apta para el consumo”.

Art. 4.4. “Corresponde a los municipios el autocontrol de la calidad y el control del grifo del agua que consume la población de su municipio cuando la gestión de abastecimiento sea de forma directa”».

2. Para ello el municipio, tomará las medidas necesarias para garantizar la realización del control de la calidad del agua en el grifo del consumidor y la elaboración periódica de un informe sobre los resultados obtenidos.

LIBRO SEXTO

Servicios funerarios

TÍTULO I

Disposiciones generales

Art. 113. *Ámbito de aplicación específico.*—1. El objeto de este libro es la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos que ejercen la actividad de servicios funerarios.

2. Quedan excluidos del ámbito de aplicación de esta regulación, los servicios de cementerios y crematorios.

Art. 114. *Definiciones.*

- a) Empresa Funeraria: Es la empresa que presta conjunta o indistintamente los servicios de manipulación y acondicionamiento de cadáveres, traslado de los mismos, tanatorio-velatorio, crematorio o cementerio, así como el suministro de bienes y servicios complementarios para sus propios fines.
- b) Servicio Funerario: Es cualquiera de las actividades que se prestan por una empresa funeraria, desde el fallecimiento de una persona hasta su inhumación o cremación.
- c) Tanatorio: conjunto de instalaciones funerarias habilitado como lugar de etapa del cadáver, entre el lugar del fallecimiento y el de inhumación o cremación, debidamente acondicionado y dispuesto para la exposición y velatorio de cadáveres. Comprende entre otras las tanatosalas para la exposición y vela previa a la inhumación o cremación así como dependencias aptas para la tanatopraxis, depósito y conservación de cadáveres
- d) Tanatopraxis: toda práctica mortuoria que permite la conservación y exposición del cadáver con las debidas garantías sanitarias.

TÍTULO II

Condiciones técnico-sanitarias de instalaciones, vehículos y equipamientos de servicios funerarios

Art. 115. *Dependencias obligatorias.*—1. Las empresas que presten servicios funerarios contarán con local con oficina administrativa y, en su caso, zona de atención al público y servicios higiénicos.

2. Dispondrán además en el mismo local o en edificio separado de:

- a) Almacén de féretros y demás material funerario con la capacidad y existencias necesarias para cubrir la demanda de servicios diarios, sin que puedan estar en otras dependencias, salvo exposición.
- b) Garaje o locales exclusivos para limpieza y desinfección de coches fúnebres, no pudiendo ser destinados al estacionamiento de cualquier otra clase de vehículos.
- c) Garaje para el estacionamiento de coches fúnebres.

Art. 116. *Condiciones técnico-sanitarias de los coches fúnebres.*—1. Dispondrán de separación entre la cabina del conductor y el habitáculo para el féretro, que contará con

un sistema de anclaje con la carrocería. Este habitáculo dispondrá de sistema de aire acondicionado independiente y en funcionamiento.

2. Los vehículos serán utilizados únicamente para el traslado de cadáveres y restos cadavéricos, no pudiendo ser utilizados para ningún otro fin.

3. Los coches fúnebres serán sometidos periódicamente a limpieza y desinfección debiendo registrar dichas operaciones.

Art. 117. *Condiciones técnico-sanitarias de los tanatorios.*—1. Los tanatorios estarán situados en edificios de uso exclusivo o en edificios que simultáneamente realicen actividades compatibles o complementarias, no pudiendo en ningún caso existir viviendas en el mismo edificio.

2. En todo caso, observarán las siguientes condiciones en su instalación:

- a) Dispondrán de salas-velatorio, que deberán estar separadas de otras dependencias del servicio, contando con sistemas de ventilación y climatización independientes. Estas salas se someterán periódicamente a limpieza y desinfección, y en todo caso, siempre que se produzca un cambio de servicio.
- b) La entrada y circulación de cadáveres será independiente de la zona reservada para el acceso peatonal de visitantes, no pudiendo en ningún momento invadir una el espacio de la otra.
- c) La sala para exposición de los cadáveres estará refrigerada a un máximo de 4 °C, con ventilación independiente forzada y sin acceso para el público.
- d) Contará con dependencia específica de preparación de cadáveres integrada, como mínimo, con una sala de acondicionamiento estético.
- e) Dispondrán de servicios higiénicos para uso público. Al menos uno de ellos deberá ser accesible para la entrada y utilización por personas con discapacidad.
- f) Dispondrán de aseos con duchas y vestuarios para el personal. Estos servicios higiénicos estarán dotados de agua potable corriente fría y caliente, inodoro, lavamanos de accionamiento no manual, jabón líquido y toallas de un solo uso o secadores automáticos.

Art. 118. *Condiciones técnico-sanitarias de las salas de tanatopraxia y acondicionamiento estético.*—1. Las paredes y suelos serán lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

2. Contarán con lavamanos de acción no manual con agua potable corriente fría y caliente, dispositivo de jabón líquido y toallas de un solo uso o secadores automáticos.

3. La iluminación y ventilación forzada se ajustarán a lo establecido en la normativa sectorial de aplicación. En todo caso los sistemas de ventilación y climatización de estas salas serán independientes de las del resto de dependencias.

4. Los residuos que se generen en estas prácticas deberán ser gestionados y manipulados de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente sobre residuos biosanitarios.

5. La sala de tanatopraxia dispondrá de una mesa de acero inoxidable con toma de agua y sistema de evacuación de la misma, así como de cámaras frigoríficas para la conservación de cadáveres. Los vertidos de la sala cumplirán lo establecido en la normativa de aplicación.

6. El instrumental o material no desechable, tanto en el manejo del cadáver como en los equipos de protección individual del personal, se someterán a lavado y esterilización a vapor, mediante autoclave con controles de presión y temperatura.

7. Las sustancias y preparados químicos usados durante estas prácticas deberán ser autorizados para este fin y reunir las condiciones de almacenamiento, envasado, etiquetado y manipulado que establece la legislación vigente.

8. Los paramentos, equipamientos y materiales utilizados en estas salas serán sometidos a limpieza y desinfección periódica, debiendo registrar dichas actividades.

Art. 119. *Personal y equipamiento.*—El personal que realice actividades relacionadas con el manejo de cadáveres o restos cadavéricos, vestirá con ropa y calzado de uso exclusivo, adoptará medidas de protección individual necesarias para la manipulación de cadáveres y mantendrá en todo momento un adecuado nivel de higiene.

TÍTULO III
Condiciones de funcionamiento

Art. 120. *Obligaciones de las empresas.*—Las empresas funerarias observarán las siguientes obligaciones:

- a) Llevarán un registro de los servicios realizados.
- b) Verificarán el cumplimiento de la legislación vigente relativa a la sanidad mortuoria con carácter previo a la contratación del servicio.
- c) Prestarán los servicios gratuitos de carácter social que el Ayuntamiento señale.

LIBRO SÉPTIMO

Prevención, control de plagas y salubridad pública en inmuebles y entorno urbano

TÍTULO I
Disposiciones generales

Art. 121. *Ámbito de aplicación específico para situaciones de insalubridad y control de plagas.*—1. Este libro tiene por objeto regular las actuaciones preventivas y paliativas, en casos de insalubridad y/o presencia de plagas en entornos públicos y privados, que comprenden operaciones de saneamiento, limpieza, desinfección, desinsectación, desratización y otras medidas de prevención y control de animales plaga y/o vectores.

2. Quedan excluidos de esta Ordenanza los tratamientos realizados con biocidas de uso doméstico, aplicados exclusivamente en el ámbito de domicilios o propiedades privadas de uso no público.

3. Quedan excluidos de esta Ordenanza los tratamientos fitosanitarios, en aquellas situaciones en las que no exista riesgo para la salubridad pública.

4. En situaciones de riesgo especial, emergencia o catástrofe que impliquen potencial riesgo de insalubridad y/o plagas, las autoridades sanitarias municipales podrán adoptar las medidas especiales de seguridad y de protección de la salud pública que se consideren oportunas.

5. Las actuaciones en espacios de titularidad privada, solo serán realizados por los servicios municipales competentes, en ejecución subsidiaria, cuando concurren circunstancias que conlleven un riesgo para la salubridad pública.

Art. 122. *Definiciones.*—1. **Animal Plaga:** Toda aquella especie animal que, por su naturaleza, número, localización o factores concurrentes, sobrepase el umbral de tolerancia establecido para esa especie, localización y factores ambientales dados, de forma que pudiera suponer un riesgo para la salubridad pública, el medio ambiente, el bienestar de la población o ser causa de perjuicio económico grave.

2. **Vector:** Cualquier organismo vivo u objeto inanimado que, aun no siendo perjudicial por sí mismo, presente capacidad potencial de vehicular agentes patógenos causantes de enfermedad para las personas o los animales.

3. **Biocida:** Preparado de una o más sustancias activas, registrado por la autoridad sanitaria competente y destinado a destruir, contrarrestar, neutralizar, impedir la acción o ejercer un control de otro tipo sobre cualquier organismo nocivo, por medios químicos o biológicos.

4. **Aplicadores de biocidas:** Técnicos profesionales cualificados para la utilización de productos biocidas mediante autorización y acreditación profesional que al efecto prevea la normativa vigente.

5. **Empresa de servicios biocidas:** Empresa perteneciente al sector público o privado inscrita en el registro oficial de establecimientos y servicios biocidas.

6. **Saneamiento:** Conjunto de medidas ambientales, estructurales e higiénicas, establecidas a efecto de la supresión de las causas de insalubridad y proliferación de plagas.

7. **Limpieza:** Técnicas y procedimientos cuyo objetivo es la eliminación de restos indeseables y materia orgánica de superficies u objetos, mediante medios físicos, acción del agua con o sin adición de detergentes.

8. **Desinfección:** Técnicas y procedimientos cuyo objetivo es la destrucción o reducción de los microorganismos presentes en el ambiente, superficies u objetos hasta reducir la tasa microbiana por debajo de los umbrales de tolerancia aceptables.

9. Desinsectación: Técnicas y procedimientos destinados a la prevención, detección y control de poblaciones de insectos y otros artrópodos que puedan suponer un riesgo para la salubridad pública, el medio ambiente, el bienestar de la población o ser causa de perjuicio económico grave.

10. Desratización: Técnicas y procedimientos conducentes a la prevención, detección y control de poblaciones de roedores que puedan suponer un riesgo para la salubridad pública, el medio ambiente, el bienestar de la población o ser causa de perjuicio económico grave.

11. Control Integrado de Plagas: Estrategia dirigida a mantener las poblaciones de especies nocivas por debajo de su umbral de tolerancia preestablecido y que prioriza, integra y combina medidas de gestión ambiental, minimizando y optimizando el uso de biocidas.

12. Plan de control de plagas: Documento actualizado que incluye los niveles aceptables de animal plaga, las medidas preventivas, la vigilancia y las actuaciones de control de plagas.

13. Diagnóstico de situación: Documento que forma parte del plan de control de plagas y recoge información técnica correspondiente al análisis de una situación de riesgo de plaga y los factores ambientales y estructurales concurrentes, sobre los que es posible actuar.

14. Programa de actuación: Documento que forma parte del plan de control de plagas y recoge el conjunto de medidas y estrategias de actuación necesarias para mantener los animales plagas y/o vectores por debajo de un umbral de tolerancia aceptable.

15. Evaluación: Documento de seguimiento y análisis continuado que forma parte del plan de control de plagas.

TÍTULO II

Insalubridad pública en entorno urbano

Art. 123. *Prevención y control de condiciones de insalubridad.*—1. Todas las parcelas y solares no edificadas así como las edificios, incluidas sus zonas comunes, áreas ajardinadas e infraestructuras propias de servicios, deberán mantenerse limpios y en correcto estado de mantenimiento, evitándose situaciones de insalubridad. Corresponde al propietario/a o responsable jurídico de estos bienes inmuebles adoptar las medidas oportunas para evitar estas situaciones, según legislación vigente.

2. No se podrán acumular objetos y residuos en parcelas, solares o en el interior de edificios, de manera que por su naturaleza o volumen, constituyan un riesgo para la salud y seguridad de los propios habitantes, de los de los predios colindantes o de los viandantes.

3. Los inmuebles habitados contarán con un sistema eficaz de eliminación de residuos orgánicos, sistema higiénico de evacuación de aguas residuales y dispondrán de agua corriente en cantidad suficiente para un correcto funcionamiento de los sanitarios.

TÍTULO III

Plagas en entorno urbano

Capítulo I

Gestión preventiva de las condiciones ambientales que favorecen la aparición de plagas

Art. 124. *Gestión de parcelas y otros bienes inmuebles.*—1. Todas las parcelas y solares no edificadas así como las edificaciones, incluidas sus zonas comunes, áreas ajardinadas e infraestructuras propias de servicios, deberán mantenerse limpios y en correcto estado de mantenimiento, evitando generar riesgos de entrada, atracción o proliferación de plagas. Corresponde al propietario/a o responsable jurídico de estos espacios y entornos adoptar las medidas oportunas para evitar estas situaciones, según legislación vigente.

2. No se podrán acumular objetos y residuos en parcelas, solares o en el interior de inmuebles, de manera que por su naturaleza o volumen, constituyan un factor de proliferación de plagas.

3. Las edificaciones e instalaciones, públicas y/o privadas, incorporarán en su diseño y mantenimiento, criterios y medidas de prevención para el control de plagas. Los sistemas de saneamiento y de alcantarillado serán conservados de manera que se impida el acceso de plagas al interior de los inmuebles.

4. Las comunidades de propietarios, en casos de aparición de plagas, adoptarán un plan de control integrado de plagas, que deberá estar a disposición de los servicios técnicos municipales competentes.

Art. 125. *Gestión de residuos y alimentación de animales.*—1. Queda prohibido el depósito de residuos sólidos urbanos, fuera de los contenedores y/o de forma diferente a la establecida en la normativa aplicable. En especial se tendrá especial precaución en evitar que las especies de animales plagas entren en contacto con los restos orgánicos.

2. Queda prohibido el depósito de residuos sólidos inertes en lugares no autorizados y/o de forma diferente a la establecida en la normativa aplicable.

3. Queda prohibido el depósito o abandono de mobiliario o enseres infestados por plagas.

4. Queda prohibido el suministro de alimentos a animales susceptibles de convertirse en plagas, en espacios públicos.

5. En episodios de plagas las autoridades podrán obligar a los propietarios/as o responsables jurídicamente, a retirar los recipientes de alimentación permanente de animales domésticos o de explotación, limitando el acceso a los mismos a especies de animales plagas.

Art. 126. *Gestión de vertidos líquidos y depósitos de agua.*—1. Deberá disponerse de un sistema eficaz de evacuación de vertidos líquidos en los inmuebles que garantice unas condiciones de salubridad adecuadas, y que evite la proliferación de especies plagas. Quedan prohibidos los vertidos incontrolados de aguas residuales.

2. Los depósitos, almacenamientos o reservorios de aguas de consumo, recreo, lluvia o riego, temporales o permanentes deben ser objeto de vigilancia por parte de sus propietarios/as o personas jurídicamente responsables, y sometidos a un mantenimiento adecuado a sus usos de forma que se evite el desarrollo o proliferación de especies plaga y/o vectores, tales como mosquitos u otros insectos hematófagos.

Art. 127. *Gestión de obras públicas y servicios de infraestructuras subterráneas y aéreas.*—1. En los casos de obras públicas o privadas que supongan generación de residuos sólidos inertes, movilización de terreno y/o afecten al sistema de alcantarillado municipal, la persona responsable de las mismas deberá adoptar, con carácter previo a su inicio, un plan de control de plagas basado en los principios del control integrado de plagas, que deberá estar a disposición de los servicios técnicos municipales competentes.

2. Las personas titulares o que gestionen las instalaciones de servicios subterráneos, o aéreas como red de saneamiento, garajes, conducciones de agua, telefonía y cableado óptico o eléctrico, antenas entre otras, deberán adoptar criterios de prevención de plagas en sus planes de trabajo, así como colaborar en los planes de control de plagas municipales.

Art. 128. *Gestión de actividades comerciales y entrada de mercancías.*—1. Responsables y/o gestores de actividades económicas que introdujeran mercancías en el municipio, deberán adoptar medidas específicas de prevención y control de plagas, que alcanzarán tanto a las mercancías como a los medios utilizados para su transporte y almacenamiento.

2. Quien ostente la titularidad o gestionen hoteles, hostales, casas rurales, albergues y/o pensiones deberán aplicar los criterios de prevención y control de plagas de acuerdo con la normativa vigente. Con ese objetivo, dispondrán de un plan de control de plagas basado en los principios del control integrado de plagas.

- a) Todos los locales se limpiarán con meticulosidad diariamente, utilizando los medios de limpieza adecuados para evitar el acúmulo de polvo y residuos. Se extremarán las medidas de limpieza y de prevención y control de plagas, si se permite la entrada de animales domésticos.
- b) Los locales se desinfectarán y/o desinsectarán y/o desratizarán:
 - Con la frecuencia que se establezca en el plan de control de plagas
 - Cuando a juicio de la inspección sanitaria se establezca que sea preciso
 - Siempre que exista constancia de enfermedad transmisible de un huésped.
- c) Las sábanas y toallas se lavarán con detergente y desinfectante en lavadora automática con programa de agua caliente, siempre que se cambie de huésped, o cuando continúe el mismo huésped, al menos una vez a la semana.
- d) Ante la presencia de chinches de cama se elaborará un plan específico de control de plagas, que contemple el cierre de las habitaciones afectadas, hasta que por medio de monitorización se garantice la ausencia de actividad tras los tratamientos. Se adoptarán medidas de prevención y control sobre colchones, armazones de cama y en cualquier otro lugar que pueda suponer un refugio para estos parásitos.

Art. 129. *Gestión preventiva de animales plaga y vectores.*—1. Los animales plaga que supongan un riesgo sanitario en espacios públicos o un foco de diseminación de vectores, serán objeto de control por las autoridades municipales.

2. Propietarios/as y/o responsables jurídicos, de las edificaciones e instalaciones deberán adoptar medidas preventivas y, en su caso, de control de aves plaga. En los supuestos de nidificaciones, serán responsables de gestionar el saneamiento de las zonas afectadas.

3. En el caso de avisperos o colonias de abejas ubicados en propiedades privadas, corresponderá al propietario/a o jurídicamente responsable, gestionar su retirada o eliminación. La autoridad municipal podrá requerir la retirada o eliminación urgente por personal cualificado. En el caso de abejas se empleará siempre que sea posible, técnicas apícolas para su retirada y traslado en los términos establecidos por la normativa vigente.

4. En el caso de presencia de termitas en edificaciones, el propietario/a o jurídicamente responsable, deberá adoptar las medidas necesarias para su control debiendo comunicar dicha circunstancia a los servicios técnicos municipales.

5. La aparición de nuevas especies de animales plaga, deberá ser comunicada a los servicios técnicos municipales.

6. Las autoridades municipales podrán obligar al propietario/a o jurídicamente responsables de instalaciones, inmuebles y/o espacios públicos o privados a adoptar las medidas de control medioambiental necesarias para eliminar focos de cría o de atracción de especies plaga, en especial de cuando se trate de vectores zoonóticos.

7. Las personas titulares de inmuebles y responsables de transportes de mercancías deben cumplir la normativa en vigor sobre las medidas para evitar la dispersión de plagas y vectores, para lo cual el Ayuntamiento actuará dentro de sus competencias en colaboración con las autoridades autonómicas o estatales.

Capítulo II

Plan de Control de Plagas

Art. 130. *Diagnóstico de situación, programa de actuación y evaluación.*—1. Con carácter previo, toda intervención de vigilancia y control de plagas, realizada en el ámbito de aplicación de esta regulación, requerirá la realización de un diagnóstico de situación, como parte del plan de control de plagas que estará a disposición del personal técnico de la inspección municipal.

2. El diagnóstico de situación contendrá la siguiente información:

- a) Identificación del animal plaga y /o vector objeto de control.
- b) Localización espacial y detallada del problema.
- c) Factores ambientales y estructurales concurrentes, en orden de relevancia.
- d) Estimación de la gravedad de la infestación y riesgo de extensión del episodio.
- e) Medidas preventivas y correctoras propuestas.
- f) Evolución y seguimiento del proceso.
- g) Tratamientos biocidas previstos si se estiman necesarios, normas de seguridad aplicables y restricciones de aplicación.

3. El programa de actuación, tras el análisis obtenido mediante el diagnóstico de situación, determinará la secuenciación temporal de las medidas propuestas e incluirá los procedimientos de comunicación y educación sanitaria de las personas que utilicen las instalaciones.

4. El documento de evaluación deberá proporcionar información sobre grado de cumplimiento del programa de actuación, efectividad de las estrategias de control y posibles efectos adversos de la aplicación del programa.

Capítulo III

Aplicación de biocidas

Art. 131. *Normativa de aplicación en tratamientos y productos biocidas.*—Se aplicará en cada momento la normativa en vigor relativa a procedimientos, productos, tratamientos, autorizaciones, capacitación de los profesionales aplicadores de tratamientos y aplicación de biocidas así como los manuales de buenas prácticas establecidos por normas de calidad o UNE.

Art. 132. *Restricciones en la utilización de biocidas.*—1. Las operaciones de prevención y control de vectores mediante la utilización de biocidas fuera del ámbito doméstico, únicamente podrán ser realizadas por empresas de servicios biocidas registradas, exclusivamente por aplicadores debidamente cualificados según normativa y se utilizarán biocidas registrados por la autoridad competente, con las medidas de precaución y seguridad especificadas en cada caso.

2. En las dependencias de los establecimientos comerciales, donde se realicen prácticas de manipulación o se almacenen alimentos, no podrán ubicarse rodenticidas. En cualquier caso debe elaborarse un plano con las ubicaciones de los dispositivos de vigilancia y control de roedores e insectos utilizados.

3. La aplicación de productos biocidas en espacios públicos abiertos, observará los criterios de seguridad previstos para el uso de cada biocida. Se deberá proceder a señalar las zonas tratadas.

4. En el caso de utilización de rodenticidas, en espacios públicos abiertos, se ubicarán los cebos en lugares inaccesibles especialmente para menores y animales domésticos, utilizando portacebos de seguridad específicos para este uso y adecuados a los requerimientos de seguridad del entorno donde se localicen y que además irán correctamente identificados y preferiblemente anclados.

5. Las aplicaciones que utilicen dispositivos generadores de aerosoles en espacios públicos abiertos, deberán ser objeto de una planificación especial para evitar todo riesgo de exposición a la ciudadanía.

6. La gestión de restos de biocidas o sus envases debe realizarse tal y como establece la normativa vigente para residuos de esa naturaleza., quedando prohibido el vertido de los mismos a la red de saneamiento o su incorporación al resto de residuos sólidos urbanos.

7. Queda prohibido el vertido o depósito en fachadas, vía pública o espacios públicos, de biocidas o sustancias químicas utilizadas como repelentes, entre otras las que contengan azufre, por personal no cualificado sin la correspondiente autorización administrativa.

Art. 133. *Principios básicos en la aplicación de biocidas.*—1. La utilización de biocidas para el control de especies plagas debe formar parte de las actuaciones recogidas en un plan de control de plagas y justificarse su necesidad mediante la realización de un diagnóstico de situación previo.

2. La elección de un plaguicida debe razonarse de forma que su utilización implique la mayor efectividad con el menor riesgo de exposición para las personas, animales y entorno natural. Para lo cual se tendrá en cuenta toxicidad del compuesto, plazo de seguridad, forma de presentación, método de aplicación y en general todos los parámetros que puedan influir en el riesgo de exposición.

3. Una vez finalizado el tratamiento de control de plagas, la empresa actuante expedirá un certificado de servicio, firmado por el responsable técnico y el aplicador actuantes, en el que deberán constar la siguiente información:

- a) Datos de las personas titulares o responsables jurídicos donde se presta el servicio.
- b) Datos de la empresa de servicios plaguicidas, incluyendo su número de registro oficial.
- c) Fecha de prestación, con hora de inicio y finalización.
- d) Tipo de servicio, monitorización o tratamiento de desratización, desinsectación o desinfección.
- e) Especies detectadas y ubicación.
- f) Medidas correctoras a adoptar.
- g) Productos utilizados. Tipo, nombre comercial, materia activa, número de registro, métodos de aplicación, dosis, plazo de seguridad.
- h) Nombre y firma de responsable técnico y aplicador.
- I) Recibí de las personas responsables o responsables jurídicos donde se presta el servicio.
- f) Teléfono de Instituto Nacional de Toxicología.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA PRIMERA

Los establecimientos sujetos a esta ordenanza, que estuviesen en posesión del correspondiente título habilitante para el ejercicio de la actividad, podrán mantener sus instalaciones especialmente en cuanto a distribución de espacios se refiere, en la forma establecida en el citado título habilitante, siempre que se garanticen las condiciones de salubridad. En caso de que no se garanticen dichas condiciones, los servicios técnicos municipales competentes definirán las medidas a adoptar.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA SEGUNDA

La tramitación de los expedientes cuya incoación se haya producido con anterioridad a la entrada en vigor de la presente ordenanza, y no dispongan aún del correspondiente título habilitante para el ejercicio de la actividad, se tramitarán conforme lo establecido en la normativa municipal que fuera de aplicación en el momento de su incoación, considerando lo dispuesto en la disposición transitoria primera.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA*Cláusula derogatoria*

A la entrada en vigor de la presente ordenanza, quedarán derogadas las siguientes ordenanzas municipales:

1. Ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección de los consumidores en establecimientos, kioscos y terrazas veladores, donde se consuman bebidas y comidas, aprobada por Pleno el 4 de febrero de 1991 y publicada en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID de 14 de mayo de 1991.
2. Ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de peluquerías, institutos de belleza y otros servicios de estética corporal y gimnasios, piscinas y agua de consumo humano, aprobada por Pleno el 3 de diciembre de 2014 y publicada en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID el 21 de febrero de 2015.
3. Reglamento del comercio minorista de alimentación, aprobada por pleno el 5 de octubre de 1979.

DISPOSICIÓN FINAL*Publicación, entrada en vigor y comunicación*

La presente ordenanza entrará en vigor a los quince días de la publicación definitiva del texto íntegro en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID y su notificación a la Administración de la Comunidad de Madrid y del Estado, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 70.2 y 65.2 de la Ley 7/1985, Reguladora de las Bases de Régimen Local.

En Arganda del Rey, a 16 de mayo de 2019.—El concejal de Modelo de Ciudad, Obras Públicas y Salud Pública (por decretos 2015003539, de 19 de junio de 2015 y 2018005485, de 29 de octubre de 2018), Jorge Canto López.

(03/17.778/19)

