

III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

AYUNTAMIENTO DE

54**ALCORCÓN****ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO**

Por el Pleno de la Corporación, en sesión celebrada el día 25 de enero de 2021, punto 1/202, se aprobó inicialmente la ordenanza de protección de la salubridad pública en la ciudad de Alcorcón. No habiéndose presentado reclamación ni sugerencia alguna durante el plazo de información pública de treinta días hábiles, desde el siguiente al de la publicación del anuncio de exposición pública en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID número 45, de 22 de febrero de 2023, queda aprobada definitivamente la ordenanza mencionada, cuyo texto íntegro se hace público en cumplimiento de los artículos 49 y 70.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local.

Contra este acuerdo de aprobación definitiva se podrá interponer recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Madrid, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de publicación del presente anuncio en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID, de conformidad con el artículo 10.1b), 25.1 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

ORDENANZA DE PROTECCIÓN DE LA SALUBRIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE ALCORCÓN

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 regula 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 los ciudadanos. 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 contemplado tanto en la Constitución Española de 1.978 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.

Esta Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública que sustituye en su totalidad a la siguiente normativa municipal, Reglamento de Inspección de Abastos y Mercados, Reglamento Comercio Minorista de la Alimentación, Reglamento de Galerías de Alimentación, Ordenanza de Protección de la Salud y Defensa de Consumidores y Usuarios y Ordenanza Reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de los Centros de Cuidado y Recreo Infantil, consta de siete libros, tres 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 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública; RD 1801/2003, de 26 de diciembre sobre Seguridad General de los Productos, Ley 17/2011, 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, así como cualquier otra normativa que las sustituya o modifique. 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.

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, Ley 28/2015 de 30 de julio para la Defensa de la Calidad Alimentaria, RD 1086/2020 por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de Higiene de la Producción y Comercialización de los Productos Alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación y lo establecido en el resto de disposiciones aplicables en la materia y sus respectivas normas de desarrollo.

Se contemplan también las condiciones higiénico-sanitarias y las correspondientes a materia de seguridad alimentaria en las actividades de comercio minorista de la alimentación, dedicándose un título específico a los establecimientos temporales incluyendo ferias y eventos.

Este libro intenta dar una respuesta equilibrada de manera que se facilite la implantación de actividades y, a la vez se mejoren las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos de nuestra ciudad. Consta de cuatro títulos en los que se incluyen disposiciones generales, las condiciones generales de dependencias, equipos, diseño y construcción, condiciones específicas en función de la actividad, prácticas correctas de higiene y establecimientos temporales.

Lo novedoso de este texto, y que impulsará la actividad comercial de nuestro Municipio es el no establecer superficies mínimas tanto de locales como en dependencias dentro de los mismos, para poder ejercer actividades de comercio minorista de la alimentación, sin olvidar el cumplimiento de las condiciones que aseguren la protección de la salud de los consumidores. Igualmente se prescinde de toda referencia a restricciones en cuanto al ejercicio de las actividades en función de los productos o servicios que se ofertan, quedando supeditada el ejercicio de las mismas exclusivamente al cumplimiento de la normativa que garantice la salud de los consumidores o usuarios de los servicios.

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, modificado por el Decreto 40/2019 de 30 de abril, con la intención de coordinar todos los aspectos que en distintas materias les son de aplicación a dichas actividades. Además, se referencian 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.

Esta nueva regulación, que sustituye a la Ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de los centros de cuidado y recreo infantil, ha tenido en cuenta los centros de cuidado infantil que acogen niños de forma regular, que quedaban excluidos del ámbito de aplicación de la citada ordenanza que se deroga, tras la publicación del 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 los usuarios.

Se incluyen en esta Ordenanza las necesarias referencias a los centros de tatuaje, micro pigmentación, 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, micro pigmentación, 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, Orden 800/2007 de 16 de mayo, de la Consejería de Sanidad y Consumo por la que se regula el contenido y los requisitos docentes de los cursos de formación del personal encargado del funcionamiento y vigilancia de los aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas y la ficha personalizada de los usuarios de los centros que utilizan dichos aparatos en la Comunidad de Madrid.

El libro quinto "Piscinas" toma como referencia el Real Decreto 724/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas y la normativa autonómica vigente. En él se regulan aspectos específicos del trámite de comunicación de apertura. Igualmente se establecen las condiciones de las instalaciones y los equipamientos.

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 libro sexto "Servicios funerarios" regula la competencia que encomienda a los Ayuntamientos la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, la Ley 14/1986, de 25 de abril, el 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, modificado por el Decreto 9/2020, de 28 de enero, del Consejo de Gobierno.

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.

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.

En definitiva, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública 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 este 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 Alcorcón 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.
- e) Servicios funerarios.
- f) Prevención y control de plagas urbanas y de la salubridad pública en entorno urbano.

Artículo 2. Régimen jurídico

Los establecimientos, instalaciones, ejercicios de actividades, 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 33/2011, 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 y otras leyes complementarias, Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid y a esta Ordenanza, 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.

TÍTULO II

Inspección

Artículo 3. Ejercicio de la función inspectora

1. Los servicios municipales competentes ejercerán las funciones de inspección y control sanitario de las actividades objeto de regulación en esta Ordenanza. En el ejercicio de estas funciones el personal inspector 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, 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 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.

Artículo 4. Medidas cautelares en el ejercicio de la función inspectora

En el ejercicio del control higiénico y técnico –sanitario, el personal inspector podrá adoptar aquellas medidas cautelares sobre productos, actividades, instalaciones y personal que resulten

necesarias para asegurar un nivel elevado de protección de la salud cuando exista, o se sospeche razonablemente la existencia de un riesgo para la salud de las personas.

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.

Las medidas a que se refiere este artículo no tienen carácter sancionador y su adopción no prejuzga la responsabilidad penal o administrativa de los sujetos a los que afecte.

Artículo 5. Multas coercitivas

1. A fin de garantizar la eficacia de las resoluciones de las medidas cautelares contempladas en el artículo 4 y 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. La cuantía de la multa no podrá exceder de 3.000 euros y se actualizará anualmente conforme a la evolución del IPC, graduándose en función de la gravedad del incumplimiento constatado.

- a) En el caso de que el incumplimiento de la resolución sea parcial, la multa será de hasta 1.500 euros.
- b) Si el incumplimiento de la resolución es total, la cuantía de la multa será desde 1.501 hasta 3.000 euros.

3. La imposición de este tipo de multas irá precedida del preceptivo requerimiento de ejecución de la resolución, en el que se hará constar el plazo del que dispone el destinatario de la misma para su ejecución y la cuantía de la multa coercitiva que se le podrá imponer en caso de que incumpla la obligación de atender lo ordenado en la resolución.

4. Si la Administración comprobara el incumplimiento de lo ordenado, podrá reiterar dichas multas por cuantos periodos de quince días sean suficientes para su cumplimiento.

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

TÍTULO III

Régimen sancionador

Capítulo I

Régimen de infracciones y sanciones

Artículo 6. 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 de un procedimiento sancionador, sin perjuicio de la responsabilidad civil, penal o de otro orden que pudieran concurrir.

Artículo 7. Infracciones y sanciones 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 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; Ley 12/ 2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid y Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid, que en cada caso resulte de aplicación.

Artículo 8. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de centros infantiles*

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 12/ 2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid y Ley 11/1998 de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid.

Artículo 9. *Infracciones y sanciones 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 12/ 2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid y 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, micro pigmentación 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 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.

Artículo 10. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de piscinas*

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 el 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

Artículo 11. *Infracciones y sanciones 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, 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 y Decreto 9/2020, de 28 de enero que modifica el anterior.

Artículo 12. *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 de la Ley 7/1985, de 2 de abril Reguladora de Bases de Régimen Local.

Las infracciones se clasificarán en leves, graves y muy graves en los siguientes términos:

- a) Son infracciones leves 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.

- b) Son infracciones graves 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.
- c) Son infracciones muy graves los incumplimientos que causen una perturbación relevante de la convivencia que afecte de manera grave, inmediata y directa a la salubridad.

Capítulo II

Procedimiento Sancionador

Artículo 13. Marco normativo del procedimiento sancionador

Las infracciones de los preceptos contenidos en esta ordenanza serán sancionadas previa tramitación del correspondiente expediente sancionador. Dicho procedimiento se ajustará a lo dispuesto en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo común de las Administraciones Públicas., Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público y en el Decreto 245/2000, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora por la Administración de la Comunidad de Madrid.

Artículo 14. 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 libro 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.

Artículo 15. Órgano competente para imponer sanciones

La competencia para resolver expedientes sancionadores corresponderá al Alcalde-Presidente de la Corporación, que podrá delegar en el Concejale 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.

Artículo 16. Medidas provisionales

Iniciado el procedimiento sancionador, el órgano competente para resolver podrá adoptar, previa audiencia del interesado y mediante acuerdo motivado, las medidas provisionales previstas en las normas de aplicación referidas en el Capítulo I de este Título.

Artículo 17. Prescripción y caducidad

Los plazos de prescripción de las infracciones y sanciones tipificadas en la ordenanza, así como en su caso, los de caducidad de la acción para perseguir las infracciones una vez finalizadas las diligencias dirigidas al esclarecimiento de los hechos, serán los establecidos en las correspondientes normas de aplicación referidas en el Capítulo I del Título III, del Libro Primero.

Artículo 18. Reducción de la sanción

Se efectuará una reducción del 30 por 100 del importe de la sanción en el caso de que ésta se ingrese dentro del plazo de alegaciones otorgado por el acuerdo de iniciación del procedimiento sancionador, en cuyo caso se tendrá por concluido con las siguientes consecuencias:

- a) La renuncia a formular alegaciones, si fuesen formuladas se tendrán por no presentadas.
- b) La terminación del procedimiento mediante resolución expresa, que será notificada al interesado.

LIBRO SEGUNDO

ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN, VENTA Y SERVICIO
DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 19. *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.

2. Dichas actividades se corresponden con las ejercidas en los establecimientos del comercio minorista de la alimentación incluidos en la Ley 7/96 del 15 de enero de Ordenación del Comercio Minorista y Ley 16/1999, de 29 de abril, de Comercio Interior de la Comunidad de Madrid y Reglamento de desarrollo y 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, modificado por el Decreto 40/2019 de 30 de abril, como bares, cafeterías, restaurantes, bares especiales, tabernas, bodegas, chocolaterías, 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.

Artículo 20. *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 un conjunto de consumidores con unas características similares en residencias, centros escolares, empresas y 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, 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

Artículo 21. 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 el artículo 31.
- 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, degustación o 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.

Artículo 22. 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) 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.
- d) Las zonas de elaboración y manipulación de alimentos no podrán comunicar directamente con vestuarios y servicios higiénicos.

Artículo 23. 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 fijación al techo o paredes se hará de forma que sea fácil su limpieza y evite la acumulación de polvo.

Artículo 24. 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.

Artículo 25. 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.

Artículo 26. 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.

Artículo 27. Servicios higiénicos de uso público

1. Con carácter general, todos los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicios sanitarios de uso público, a excepción de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta inferior a setecientos cincuenta metros cuadrados, siempre que no dispongan de barra de degustación en cuyo caso deberán disponer de servicio higiénico de uso público.

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 doscientos (200) metros cuadrados adicionales o fracción superior a cien (100) metros cuadrados se aumentará un inodoro 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.

Artículo 28. 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, heladerías, salones de té y asimilables que solo sirven bebidas acompañadas o no de comidas, de elaboración rápida, precocinada o sencilla, para su consumición 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 de alimentación 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 inodoros 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 anteservicio.

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.

En establecimientos destinados a la elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas ubicados en una planta de un centro comercial, podrán instalarse servicios higiénicos y vestuario del personal manipulador comunes a todos ellos, siempre y cuando estén ubicados en la misma planta.

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

Artículo 29. 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 artículo 20 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 los 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 20, letra i.
- c) Deberá contar con sistema de evacuación de humos y vapores adecuada.
- d) Contar con superficies de trabajo exclusivas suficientes.

3. Dispondrán, en lugar próximo al puesto de trabajo, de lavamanos de acción no manual en número suficiente con agua caliente, dosificador de jabón y sistema de secado higiénico de las manos.

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. La existencia de ventanas o huecos practicables abiertos a la vía pública con el objetivo de expedir o vender alimentos, sólo se permitirá en la zona de barra o de uso público, no permitiéndose desde las zonas de elaboración o manipulación de alimentos.

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., 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.

Artículo 30. 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. Próximos a los puestos de trabajo contarán con lavamanos de acción no manual, con agua corriente potable fría y caliente, jabón líquido y toallas de un solo uso, en número adecuado a la superficie de la cocina y a la actividad que se realice en ella.

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

Artículo 31. 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, tampoco se almacenarán objetos, elementos o productos ajenos a la actividad.
- d) Existirá un armario o zona aislada para los productos y útiles de limpieza, de forma que se almacenen totalmente separados de los alimentos.

Artículo 32. *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. Los establecimientos contarán con suficientes contenedores de recogida de residuos para cada fracción de residuos generados y con capacidad adecuada al volumen diario que se genere. Su mantenimiento, lavado e higienización deberá ser diario.

4. Existirá una dependencia destinada al depósito de los contenedores de residuos, convenientemente aislada de suelo a techo y de uso exclusivo, que deberá cumplir las siguientes condiciones:

- Las paredes, suelos, techos y puertas serán de materiales lavables, impermeables, resistentes al choque y de fácil limpieza y desinfección.
- Contará con ventilación
- Dispondrá de toma de agua y desagüe

5. Dicha dependencia contará con capacidad necesaria para instalar un número suficiente de contenedores acorde al volumen y tipo de residuos generados, y posibilidad de su reciclaje. 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. Un estudio justificado del volumen de residuos generados y otros parámetros relacionados con la superficie y el aforo, puede justificar distintas dotaciones, como puede ser la utilización del cuarto de basuras del edificio donde se encuentra el establecimiento.

7. En los establecimientos agrupados, el cuarto de basuras podrá ser el común para todos los establecimientos integrados en los mismos, siempre y cuando cumplan las condiciones previstas en este artículo.

8. 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.

9. 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

Artículo 33. *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. 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.

3. La exposición y venta de todos los productos alimenticios se realizará en anaqueles, 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.

4. 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 descongelados, con indicación de esta última circunstancia, y de las frutas, verduras y hortalizas, manteniéndose en adecuadas condiciones de conservación.

5. 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.

6. En caso de que los productos alimenticios necesiten ser conservados a temperatura regulada para su mantenimiento, se dispondrá de equipo suficiente que permita una 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.

7. Con carácter general, y salvo normativa de especial aplicación, los productos alimenticios refrigerados se conservarán a una temperatura de 0 a 8 grados centígrados; en temperatura no superior a -18 grados centígrados 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.

8. 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.

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

10. 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.

11. Los alimentos 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

Artículo 34. 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, palillos, 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 y desinfección.

Artículo 35. 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 y desinfección 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, climatización y extracción de humos 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 aislado 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.

Artículo 36. 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. Las 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 antinsectos de naturaleza no química para insectos voladores en las zonas donde se elaboren, manipulen, expongan o almacenen alimentos sin envasar, cuando estas comuniquen directamente con el exterior. Los aparatos se instalarán próximos a la apertura con el exterior y en todo caso su ubicación evitará la posible contaminación de los alimentos.

4. Las 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

Artículo 37. Trazabilidad y etiquetado

1. 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 los proveedores.

2. Todos los alimentos cumplirán la normativa vigente sobre etiquetado e información alimentaria al consumidor.

Artículo 38. 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 mantendrán con la debida separación según su naturaleza y preparación para evitar su deterioro y protegerlos de la contaminación.

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 establecidas en la normativa específica para cada producto o en su defecto las recogidas en su etiquetado.

6. La estiba de los alimentos y productos alimenticios se realizará 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, 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 se encuentran dispuestos para su uso.

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.

Artículo 39. Marcado de fechas y utilización

1. Los alimentos elaborados destinados a ser conservados antes de su consumo por un procedimiento de refrigeración o congelación, deben envasarse en recipientes aptos, autorizados para este uso, inmediatamente después de su cocción o preparación, a las temperaturas exigidas para garantizar su correcta conservación e identificados de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo.

2. Los productos y materias primas frescos y perecederos sin envasar y 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.

Artículo 40. Descongelación

1. Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados y los descongelados y puestos 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.

Artículo 41. *Frutas, verduras y hortalizas*

Todas las frutas, verduras y hortalizas de consumo en crudo deberán ser sometidas a un procedimiento de higienización con desinfectante de uso alimentario autorizado, siguiendo las pautas que se determinen en su etiquetado y aclarándose después con abundante agua potable.

Artículo 42. *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 y cumplirá lo establecido en la normativa 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.

Artículo 43. *Elementos no comestibles*

1. Los elementos decorativos, no comestibles, utilizados en la presentación de los alimentos no deberán estar en contacto directo con los mismos y deberán haber sido almacenados y tratados con las medidas higiénicas necesarias para evitar riesgo alguno para el consumidor.

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.

Artículo 44. *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

Artículo 45. *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.

Artículo 46. Formación de manipuladores

1. El personal dedicado a la elaboración, manipulación y venta de alimentos, dispondrá de formación acorde a la actividad que ejerza, impartida por personal cualificado para ello.

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

Capítulo V

Autocontrol

Artículo 47. Sistema de autocontrol

1. Los establecimientos implantarán y desarrollarán sistemas permanentes de autocontrol basados en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, pudiendo utilizar para ello Guías de Prácticas Correctas de Higiene.

2. 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.

Artículo 48. Reserva de comidas testigo

1. Los establecimientos que elaboran o sirven comidas a colectividades (no sujetos a RGSEAA) deberán reservar comidas testigo, que representen el menú o las comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, 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. Estas comidas testigo se conservarán en recipientes que protejan a la muestra de cualquier tipo de contaminación, limpios e higienizados, con la identificación del alimento y la fecha del servicio, conservadas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a cuatro grados centígrados durante un periodo mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo 100gramos, recomendable 150gramos.

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. Se recomienda que se reserven muestra testigo de algunos de los platos elaborados específicamente para alérgicos /intolerantes cuando el número de raciones elaboradas sea representativo.

TÍTULO IV

Establecimientos temporales

Artículo 49. Condiciones específicas

Las instalaciones y estructuras comprendidas en este apartado son los puestos de mercadillo, los puestos de venta móviles y los vehículos de venta ambulante, así como las instalaciones temporales en las que se manipulan alimentos, 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 y especialmente observarán las siguientes prescripciones, en función de los productos que se comercialicen y de las manipulaciones que se realicen:

1. El emplazamiento y el tamaño de la instalación cumplirán la normativa sectorial de aplicación.

2. Las zonas de 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, abastecido a través de cisternas. Estos depósitos deberán cumplir lo siguiente:
 - a) El agua deberá proceder de un gestor autorizado y la cisterna que le suministre el agua estará registrada en SINAC.
 - b) Deberá contar con certificado de la aptitud de los materiales y productos que estén en contacto con el agua.
 - c) Deberá justificar el mantenimiento de las condiciones higiénicas y estructurales del depósito estando siempre tapado y dotado de un desagüe que permita su vaciado total, limpieza y desinfección.
 - d) Deberá realizar un registro diario de la medición de cloro. En el momento en que no exista cloro residual se deberá tratar el agua o destinarla a otros usos que no sean para consumo humano.
 - e) Estarán debidamente protegidos, con mecanismos que impidan el acceso de personas no autorizadas y animales, a fin de evitar manipulaciones indeseadas, actos de vandalismo o contaminaciones.
 - f) Su emplazamiento deberá ser adecuado y mantendrá las condiciones higiénicas correctas con el fin de no producir contaminaciones o empeoramiento de la calidad del agua.
5. Dispondrán de lavamanos con apertura no manual y agua potable fría y caliente, para el lavado higiénico de las manos con dosificadores de jabón y toallas de un solo uso.
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 se 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 permanencia de animales en la instalación.
17. En dependencias ubicadas en un lugar idóneo 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.
23. 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.

LIBRO TERCERO

CENTROS INFANTILES

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 50. *Ámbito de aplicación específico de los centros infantiles. Definiciones*

1. Este libro tiene por objeto establecer las condiciones técnico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos públicos y privados que imparten educación infantil de primer ciclo, ejerzan la actividad de cuidado y atención de niños 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 para niños de 0 a 3 años de edad, autorizados para impartir primer ciclo de educación infantil.

3. Las escuelas infantiles de primer ciclo, quedarán sometidas al principio de autorización administrativa y se registrarán 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. A efectos de esta regulación, se establecen las siguientes definiciones:

- a) Zona aislada: Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares.

- b) Zona diferenciada: Espacio destinado a una determinada finalidad, sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares.

TÍTULO II

Condiciones técnico-sanitarias de los centros infantiles

Capítulo I

Locales

Artículo 51. 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 de forma autónoma, se situarán obligatoriamente en planta baja.

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

Artículo 52. 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.
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 realizará en el propio centro.
4. Servicio higiénico para uso exclusivo del personal, pudiendo ser utilizado también por los manipuladores de alimentos. El servicio estará dotado de inodoro, ducha, lavabo con sistema de apertura no manual, agua potable corriente caliente y fría, papel higiénico, jabón líquido, toallas de un sólo uso o secador de manos.
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 niños.
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. Dicho lugar, en ningún caso puede servir de paso o comunicar con zonas donde se almacenen o manipulen alimentos, comedor o con las salas de estancias de niños.

Artículo 53. 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 acoger a los niños 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 ubicados en planta baja 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 podrá autorizar, como zona de juegos al aire libre, superficies públicas de esparcimiento, debidamente acondicionadas y vigilada, siempre y cuando estén situadas en las proximidades del centro y que en el desplazamiento de los niños no se pase por garajes o vías de tráfico rodado, a fin de garantizar su seguridad.
4. Servicios higiénicos para niños. Se instalará un servicio higiénico por sala para niños de 2 hasta 6 años, visible y accesible desde éstas. Los sanitarios serán de tamaño adecuado a la estatura de los niños, contando con al menos, 2 lavabos y 2 inodoros. Los servicios estarán dotados de lavabo con agua potable corriente fría y caliente, inodoro, toallas de un sólo uso, 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 niños de más de seis años, se instalará un servicio higiénico para cada sexo.
5. Zona de aseo. En las salas destinadas a niños 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 dotado de bolsa de material impermeable u otro sistema que cumpla la misma finalidad. Esta zona podrá ser compartida por más de una sala siempre que se garantice la visibilidad desde las mismas.
6. Zona de preparación de biberones, siempre que se precise por la edad de los niños, y que en todo caso 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 a niños que por su edad requieran 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.

Artículo 54. 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 3, dispondrán de las siguientes:

1. Zonas de juegos con una superficie mínima de 2,5 m2 por niño, 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, pudiendo ser comunes para niños y adultos. 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 niños de 0-3 años, se instalará una zona de aseo que contará con un cambiador de material fácilmente lavable y cubo de basura con cierre hermético y accionamiento a pedal.

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

Artículo 55. Dependencias obligatorias específicas para centros donde pernocten niños

En el caso de que en el centro exista pernocta de niños, 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 acogerse los niños al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de 0-3 y de tres en adelante.

- b) Servicio higiénico para niños incorporado en cada sala de pernocta. Los sanitarios destinados a los niños estarán adecuadamente dimensionados a la estatura de los niños. 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

Artículo 56. *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 a los niños 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 para los niños y que permitan mantener la temperatura en todas las dependencias entre 20 y 22º C.
11. Se instalarán dispositivos de control de temperatura para evitar posibles quemaduras por agua caliente en los lavabos utilizados por los niños.

Artículo 57. *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 los niños.
3. Las cunas y las camas, que en todo caso serán de material y medidas homologadas, contarán con protección para evitar caída. Las zonas de paso entre cunas tendrán una anchura mínima de 50 cm. y estarán dispuestas de tal manera que se facilite el acceso al niño al menos desde un lateral. No se permitirá el uso de literas de más de 2 alturas.
4. Las camas en el caso de descanso diurno sin pernocta podrán ser sustituidas por colchonetas o similares.

Artículo 58. *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.

Artículo 59. *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, agua de consumo humano fría y caliente, dosificador de jabón y toallas de un solo uso.

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.

Artículo 60. *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 y desinfección diaria y en todo caso siempre que sea necesario.

2. Los aparatos de juego serán adaptados a las edades de los niños a los que estén destinados 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 a los niños que los estén disfrutando.

4. Los titulares 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.

Artículo 61. *Condiciones de los útiles*

1. Los útiles destinados a la higiene de los niños 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****Artículo 62. *Titulación del personal***

El personal destinado al cuidado de los niños 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.

Todo el personal dispondrá de documentación que acredite su formación en higiene alimentaria.

Artículo 63. *Dotación de personal*

1. En los centros de cuidado infantil existirá un técnico superior en educación infantil o grado equivalente por cada 8 niños en las salas de estancia de 0-1 años, en las de 1-2 años, uno por cada 20 niños y en las de más de 2 años, uno por cada 20 niños. 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 niños de 0-3 años. Para niños de más de tres años existirá al menos una persona con la citada

titulación por cada 20 niños. En todo caso existirá en el centro una persona adicional o de apoyo con la cualificación referida.

3. Cuando los niños duerman en el centro, existirá un técnico superior en educación infantil o grado equivalente, por cada seis niños de 0-3 años, y en las de 3 o más años una persona cualificada por cada diez niños. 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 niños 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.

Artículo 64. *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 peligro para los niños.
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.

Artículo 65. *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.

Artículo 66. *Dietas*

La dieta de los niños, de la que los padres tendrán conocimiento con antelación de al menos 48 horas, será equilibrada y adecuada a su edad, teniéndose en cuenta las necesidades de dietas especiales.

Artículo 67. *Libro de registro de usuarios y ficha individual*

En los centros en los que pernocten niños, se dispondrá de:

1. Libro de registro específico, donde figurará al menos, el nombre del niño, de los padres o tutores, fecha y hora de entrada y salida, y la firma de padres o tutores y personas del centro responsables de la entrada y 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 los padres o tutores.

Artículo 68. *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.

LIBRO CUARTO

PELUQUERÍAS, ESTABLECIMIENTOS DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 69. 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, con la finalidad de proteger la salud de usuarios y trabajadores.

Artículo 70. Ámbito de aplicación y definiciones.

1. El ámbito de aplicación serán las actividades que se desarrollan en establecimientos ubicados en el término municipal 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 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.
- f) 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.
- g) 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. Definiciones de términos incluidos en la regulación de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.

A los efectos de esta regulación, se establecen las siguientes definiciones:

- a) Cabina: Zona aislada para uso individual y destinada, exclusivamente, a la prestación de servicios de estética personal.
- b) Desinfección: Técnicas y procedimientos destinados a la eliminación de gérmenes patógenos.
- c) Esterilización: Técnicas y procedimientos destinados a eliminar gérmenes nocivos y patógenos utilizando productos químicos o sistemas físicos basados en aumento de la temperatura, bajo control de tiempo y presión.
- d) Higienización: Técnicas y procedimientos destinados a la limpieza utilizando detergente.
- e) Uso exclusivo: Uso no compartido con ningún otro.

- f) Zona aislada: Espacio destinado para una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares.
- g) Zona diferenciada: Espacio destinado a una determinada finalidad, sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares.

Artículo 71. Exclusiones al ámbito de aplicación y compatibilidades

1. Se excluyen del ámbito de aplicación de esta Ordenanza, las actividades sujetas a autorización sanitaria.

2. Todas las actividades objeto de regulación en este libro, podrán ejercerse conjuntamente entre sí, siempre que se cumplan las condiciones generales y específicas para cada una de ellas.

3. En los establecimientos regulados en este libro, podrán realizarse actividades sanitarias, entre las que se incluyen consultas, asesoramientos médicos y masajes terapéuticos, siempre que cuenten con la preceptiva autorización sanitaria.

TÍTULO II

Condiciones generales de los locales, útiles, productos y personal

Artículo 72. Locales e instalaciones

1. Los establecimientos sujetos a esta regulación deberán disponer de las siguientes dependencias o zonas:

- a) Zonas de trabajo diferenciadas.
- b) Dependencia, armario o lugar diferenciado y de uso exclusivo para productos cosméticos, lencería y útiles de trabajo.
- c) Zona destinada al servicio de lavandería, si esta actividad se realizara en el propio establecimiento.
- d) Dependencia, armario o lugar aislado y de uso exclusivo, destinado a productos y útiles de limpieza.
- e) Vestuario o taquillas individuales para uso exclusivo del personal.
- f) Servicios higiénicos para público y personal.
- g) Vestuarios para uso exclusivo de los clientes en establecimientos de estética y gimnasios, pudiendo considerarse como vestuario las cabinas de uso individual. Todos los establecimientos sujetos a esta regulación dispondrán de los elementos o mobiliario necesario para el depósito de la ropa y calzado de los clientes.
- h) Lugar destinado al depósito de cubos de basura, a no ser que se utilice el cuarto de basuras común del edificio. En establecimientos agrupados, se podrá utilizar a dichos efectos, el cuarto de basuras común de los mismos.

2. 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. Las instalaciones contarán en todo momento con abastecimiento suficiente de agua corriente potable, fría y caliente 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, serán 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.

8. Dispondrán de taquillas y/o vestuarios destinados exclusivamente a la ropa, calzado y enseres del personal.
9. Dispondrán de un botiquín señalizado y de fácil acceso, equipado con material de cura, 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 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.

Artículo 73. Servicios higiénicos

1. Los servicios higiénicos cuya utilización podrá ser compartida por público y personal, 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.

La separación entre sexos será efectiva en este caso, con la adopción de medidas que garanticen su uso por separado. 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, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de acceso al mismo.

Artículo 74. 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 entre cada usuario. 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, corta cutículas, ...) 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 con fluidos corporales se someterá a limpieza y desinfección.

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 que no sean desmontables o desechables, se protegerán con fundas de material impermeable y de un solo uso.

8. Las toallas, sabanillas, batines y demás lencería serán de usos individualizado, bien de un solo uso o de material lavable. 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. No será necesario disponer en el establecimiento de sistema de esterilización cuando se utilicen materiales estériles y desechables tras cada uso. La desinfección se realizará por medios físicos o químicos.

11. Todas las sustancias y mezclas químicas desinfectantes empleadas cumplirán con lo establecido en las normas reglamentarias que les sean de aplicación, y en particular en materia de registro, evaluación y autorización.

12. Los elementos de protección ocular serán de un solo uso y adecuados para el espectro de banda en función de la técnica utilizada.

Artículo 75. Requisitos de los aparatos

1. Los 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.

Artículo 76. Normas de aplicación a productos cosméticos

1. Los productos cosméticos que se utilicen en el ejercicio de las actividades reguladas en este libro, se mantendrán siempre etiquetados, cumplirán lo dispuesto en la normativa vigente y se mantendrán en perfectas condiciones de utilización.

2. La cera fría y otros productos cosméticos utilizados en frío para depilación, serán de un solo uso.

3. La cera caliente que no fuera de un solo uso dispondrá de un sistema eficaz de calentamiento a temperaturas superiores a sesenta grados centígrados y filtrado. La cera será desechada si después de su utilización se observaran restos de sangrado.

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.

Artículo 77. Control vectorial

1. Se establecerá 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, equipos y útiles.

2. Contarán con un plan de prevención y control de plagas adecuado a la legislación vigente, que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos

Artículo 78. 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 residuos producidos en estos establecimientos, tales como agujas y material de corte o perforación desechables, susceptibles de haber entrado en contacto con líquidos o sustancias biológicas, se gestionarán como residuos biosanitarios.

3. Estos centros cumplirán la legislación vigente sobre gestión de residuos biosanitarios y citotóxicos.

Artículo 79. Personal

El personal que desempeñe cometidos en cualquiera de los establecimientos que se regulan en este libro, estará obligado a observar las siguientes prescripciones, además de lo establecido en las disposiciones vigentes que les sean de aplicación:

1. Tendrá cualificación profesional sobre las técnicas aplicadas para evitar riesgos a los usuarios. En caso de precisar formación reglada exigida por sus normativas de aplicación específicas, deberá justificarla cuando sea requerida por los servicios de inspección, mediante los preceptivos certificados.

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

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

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, micro pigmentación 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

Artículo 80. *Peluquerías*

Las peluquerías 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 lavacabezas y de los lavabos.
2. Contarán con una zona para la preparación del material, diferenciada y de uso exclusivo para el personal.
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.

Artículo 81. *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 los clientes.
2. Deberán disponer de duchas para los usuarios, 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 agua potable corriente caliente y fría, jabón líquido y toallas de un solo uso.
4. Se realizarán revisiones periódicas de los equipos utilizados en tratamientos de estética, que deberán estar documentadas.
5. Se informará a los usuarios sobre riesgos, precauciones y efectos secundarios de las técnicas de estética aplicadas.

Artículo 82. *Centros de Bronceado*

Los centros de bronceado cumplirán las condiciones generales recogidas en este libro y las contenidas en su normativa específica de aplicación.

Artículo 83. *Establecimientos de tatuaje, micro pigmentación, perforación cutánea ("piercing") u otras prácticas similares de adorno corporal*

Estos centros cumplirán las condiciones generales recogidas en este libro y las contenidas en su normativa específica de aplicación.

Artículo 84. *Gimnasios*

Los gimnasios, 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 sus usuarios 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 74 del presente libro, además de dotación suficiente, jabón líquido papel higiénico y elementos de secado.
3. Contarán con ventilación natural o en su defecto forzada.
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 de los usuarios.
6. En las de máquinas o aparatos, sin enseñanza o instrucción, existirán carteles en lugar visible para los usuarios 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.

Artículo 85. *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 y cuando sea necesario para mantenerlas en las debidas condiciones de higiene y limpieza, y de manera especial, siempre que haya estado en contacto con la superficie de la piel de las personas.
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.

TÍTULO IV

Medidas de autocontrol

Artículo 86. *Códigos de Buenas Prácticas*

Las empresas integradas en los sectores que regula esta Ordenanza podrán utilizar voluntariamente Códigos de Buenas Prácticas como medio para garantizar la higiene y la seguridad de las técnicas empleadas.

LIBRO QUINTO

PISCINAS

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 87. *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, en las que se realice un contacto directo y colectivo con el agua.

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

Artículo 88. *Exenciones al ámbito de aplicación*

Quedan excluidas las piscinas de uso privado unifamiliares y las de aguas naturales, termales o mineromedicinales.

Artículo 89. Objetivos

Garantizar que las instalaciones reúnan las condiciones técnico-sanitarias, de seguridad y de protección a los consumidores y usuarios.

Artículo 90. 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**Artículo 91. Comunicación de apertura de piscinas de uso público**

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

2. Los titulares de 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. Los titulares de las piscinas climatizadas de uso público realizarán esta comunicación dentro de los dos primeros meses del año.

4. Los titulares de las piscinas 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***Artículo 92. 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.

Artículo 93. 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***Artículo 94. 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. Los 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***Artículo 95. 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 los usuarios 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.

Artículo 96. 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.

TÍTULO IV

Calidad del agua y del aire**Artículo 97. 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.

Artículo 98. 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***Artículo 99. Criterios generales**

1. Los titulares 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.

Artículo 100. Medidas de autocontrol

1. Los 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.

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.

- 2) El personal de mantenimiento de la instalación dispondrá de los reactivos homologados, instrumental calibrado y conocimientos necesarios, para realizar las determinaciones.
- 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****Artículo 101. 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

Artículo 102. 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 se establecerá conforme a la normativa vigente
- 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 sus usuarios 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.

LIBRO SEXTO

SERVICIOS FUNERARIOS

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 103. Ámbito de aplicación específico

1. 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.

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

Artículo 104. 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) Tanatopraxia: 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

Artículo 105. *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.
 - 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.

Artículo 106. *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.

Artículo 107. *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.
 - 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, toallas de un solo uso y recipiente para residuos.
 - g) Contarán con un plan de prevención y control de plagas que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

Artículo 108. 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.

Artículo 109. 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

Artículo 110. 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

Artículo 111. 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 concurran circunstancias que conlleven un riesgo para la salubridad pública.

Artículo 112. 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 el hombre o 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

Artículo 113. Prevención y control de condiciones de insalubridad

1. Todas las parcelas y solares no edificados, así como los 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 o responsable jurídicamente de estos bienes inmuebles adoptar las medidas oportunas para evitar estas situaciones.

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

Artículo 114. 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 o responsable jurídicamente de estos espacios y entornos adoptar las medidas oportunas para evitar estas situaciones.

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.

Artículo 115. 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 plaga 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 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.

Artículo 116. 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 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.

Artículo 117. 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, el 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. Los titulares o gestores de instalaciones de servicios subterráneos, o aéreos 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.

Artículo 118. *Gestión de actividades comerciales y entrada de mercancías*

1. Los titulares o gestores de actividades comerciales donde se realicen prácticas de manipulación de alimentos, 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, como requisito previo a la instauración de un sistema de autocontrol de peligros y puntos de control críticos, que deberá estar a disposición de los servicios técnicos municipales competentes. Los responsables 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. Los titulares o gestores de 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 general lugares que puedan suponer un refugio para estos parásitos.

Artículo 119. *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. Los propietarios 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 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 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 a los propietarios 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.

Capítulo II

*Plan de Control de Plagas***Artículo 120. 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 de los técnicos 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 los usuarios de 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***Artículo 121. 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, se deberá elaborar 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 señalizar las zonas tratadas.

4. En el caso de utilización de rodenticidas, en espacios públicos abiertos, se ubicarán los cebos en lugares inaccesibles especialmente para niños y animales domésticos, utilizando porta cebos 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 los ciudadanos.

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.

Artículo 122. 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 los aplicadores, usuarios, 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 actuante, en el que deberán constar la siguiente información:

- a) Datos del titular o responsable jurídicamente 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 del titular o responsable jurídicamente donde se presta el servicio.
- f) Teléfono de Instituto Nacional de Toxicología.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA PRIMERA

Adecuación de los establecimientos en funcionamiento

Los establecimientos sujetos a esta ordenanza que viniesen funcionando con anterioridad a su aprobación, deberán adecuarse a lo en ella previsto en el plazo de seis meses desde su entrada en vigor.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA SEGUNDA

Efectos en establecimientos autorizados.

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 TERCERA

Expedientes en tramitación

La tramitación de los expedientes cuya incoación se haya producido con anterioridad a la entrada en vigor, se tramitarán conforme a lo establecido en la normativa municipal que fuera de aplicación en el momento de su incoación.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA

Cláusula derogatoria

Quedan derogadas:

1. Ordenanza de Protección de la Salud y Defensa de Consumidores y Usuarios.
Aprobada: Pleno 2 de septiembre de 1995
Publicada en el BOCAM de 10 de abril de 1996
2. Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Técnicas de los Centros de Cuidado y Recreo Infantil.
Aprobada: Pleno 31 de octubre de 2001
Publicada en el BOCAM de 2 de junio de 2009
3. Reglamento del Comercio Minorista de Alimentación.
Aprobada Pleno 2 de abril de 1981

4. Reglamento de Inspección de Abastos y Mercados.
Aprobada por pleno 26 de febrero de 1982
Publicado el 29 de marzo de 1982
5. Reglamento de Galerías de Alimentación
Aprobado 1 de junio de 1979
Publicada en el BOP de 19 de julio de 1979
6. Cualquier otra disposición de igual o inferior rango en cuanto se oponga a lo dispuesto en esta Ordenanza.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA

Interpretación de la Ordenanza

Se faculta al titular del Área de Gobierno competente en materia de sanidad para interpretar y resolver cuantas cuestiones surjan de la aplicación de esta ordenanza, y para que dicte las resoluciones complementarias necesarias para el desarrollo y cumplimiento de la misma.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA

Publicación, entrada en vigor y comunicación

De conformidad con lo dispuesto en el art. 70.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, la presente Ordenanza entrará en vigor una vez se haya publicado en el BOCM y transcurrido el plazo previsto en el art. 65.2 del mismo texto legal.

Contra la presente Ordenanza, no cabe recurso en vía administrativa (artículo 112.3 de la Ley 39/2015). Como consecuencia, será admisible la interposición de recurso contencioso administrativo, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Madrid, en el plazo de dos meses, contados desde el día siguiente al de publicación del presente anuncio en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID, de conformidad con el artículo 10.1b), 25.1 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

En Alcorcón, a 30 de mayo de 2023.—La concejala-delegada de Servicios Sociales y Salud Pública, en funciones, María Victoria Meléndez Agudín.

(03/9.423/23)

