

III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

AYUNTAMIENTO DE

59**MÓSTOLES**

ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

El Pleno de la Corporación, en sesión de fecha 28 de noviembre de 2019, acordó aprobar inicialmente la Ordenanza Municipal Reguladora de Protección de la Salubridad pública de Móstoles con número de acuerdo 15/196.

Conforme a lo establecido en el artículo 49 b) de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, se abrió un período de información pública durante treinta días, a contar desde la publicación de este anuncio en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID, para la presentación de reclamaciones y sugerencias.

Durante dicho plazo, el proyecto de la Ordenanza Municipal de protección de la salubridad pública de Móstoles, quedó expuesto en el Tablón de Edictos del Ayuntamiento de Móstoles y en el Tablón de Edictos Electrónico.

El Pleno de la Corporación, en sesión de fecha 27 de mayo de 2021, acordó aprobar definitivamente la Ordenanza Municipal Reguladora de Protección de la Salubridad pública de Móstoles, con las modificaciones admitidas, con número de acuerdo 17/111.

ORDENANZA DE PROTECCIÓN DE LA SALUBRIDAD PÚBLICA DE MÓSTOLES TRAS LAS ALEGACIONES MAYO 2021

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 de 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 de protección de la salubridad pública 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 de Protección de la Salubridad Pública ofrece así respuesta a la demanda social de transparencia y simplificación administrativa para la instalación y el ejercicio de actividades, favoreciendo al mismo tiempo una competencia leal entre agentes económicos y respetando igualmente el derecho a la protección de la seguridad y salud de 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, 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 1978 como en la Carta Europea de Autonomía Local de 1985, entendido en esta 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.

La Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública sustituye en su totalidad a la Ordenanza Reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección del consumidor en establecimientos donde se elaboran y consumen comidas y bebidas.

El texto consta de 6 libros, una disposición transitoria, una disposición derogatoria única 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; 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. 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 Autoridad 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, el Reglamento (CE) 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

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

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

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

El texto de este libro actualiza las condiciones establecidas en la Ordenanza Reguladora de las Condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos donde se elaboran y consumen comidas y bebidas, que se deroga. El nuevo texto contempla también las correspondientes a materia de seguridad alimentaria en las actividades de comercio minorista de alimentación, dedicándose un título específico a los establecimientos temporales o provisionales.

Consta de cuatro títulos en los que se incluyen el ámbito de aplicación, las condiciones generales de dependencias, equipos, diseño y construcción, condiciones específicas en

función de la actividad, prácticas correctas de higiene y establecimientos provisionales. De manera proporcionada se conjuga un intento de impulsar la actividad comercial en el municipio con un ejercicio empresarial respetuoso con los principios y procedimientos que sustentan el objetivo de la seguridad alimentaria. Se han unificado por otro lado las denominaciones de esta ordenanza con las del Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones, con la intención de coordinar todos los aspectos que en distintas materias les son de aplicación a dichas actividades. Además, se 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.

El Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 18/2008, de 6 de marzo, establece los requisitos mínimos de los centros que imparten primer ciclo de Educación Infantil en el ámbito de la Comunidad de Madrid, e indica para los centros que acogen niños de forma regular, 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, micropigmentación, perforación cutánea (“piercing”) u otras similares de adorno corporal y, para los centros de bronceado, el Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas así como el Decreto 10/2007, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid.

El libro quinto en su apartado “Piscinas” toma como referencia el Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas y la normativa autonómica vigente. Se regulan aspectos específicos del trámite de comunicación de apertura. Igualmente se establecen las condiciones de las instalaciones, los equipamientos y el almacén de productos químicos.

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

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

Finalmente, el libro sexto “Prevención, control de plagas e insalubridad 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 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 Móstoles 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 alimentos, comidas preparadas y/o bebidas.
- b) Centros infantiles.
- c) Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.
- d) Piscinas.
- e) Prevención, control de plagas e insalubridad en inmuebles y entorno urbano.

Art. 2. *Régimen jurídico.*—Los establecimientos, instalaciones, ejercicios de actividades y edificios y lugares de vivienda y convivencia humana regulados en esta ordenanza están sujetos a la normativa sectorial que les sea de aplicación, así como a: la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública; 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. 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

Art. 3. *Ejercicio de la función inspectora.*—1. El personal al servicio del Ayuntamiento que desarrolle las funciones de inspección tendrá la consideración de agente de la

autoridad y, previa acreditación, podrá realizar cuantas actuaciones se requieran para el cumplimiento de la función inspectora, y en especial:

- 1) Entrar libremente en cualquier centro o establecimiento sujeto a esta ordenanza, sin necesidad de previa notificación.
- 2) Acceder a cualquier tipo de documentación de las empresas que inspeccionen, en el curso de sus actuaciones, que en todo caso tendrá carácter confidencial.
- 3) Proceder a las pruebas, investigaciones o exámenes necesarios para comprobar el cumplimiento de la normativa que le sea de aplicación.
- 4) 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.

Art. 4. *Medidas cautelares.*—1. Como consecuencia de las actuaciones de inspección y control por el personal inspector, podrán adoptarse medidas cautelares en el ámbito de esta Ordenanza y disposición legales correspondientes, para asegurar la efectividad en la protección de la salud, cuando exista o se sospeche razonablemente la existencia de un riesgo inminente y grave para la salud de las personas.

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

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

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

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

Art. 5. *Multa coercitiva.*—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 en los siguientes supuestos:

- 1) Actos personalísimos en que no proceda la compulsión directa sobre la persona del obligado.
- 2) Actos en que, procediendo la compulsión, el Ayuntamiento no lo considere conveniente.
- 3) Actos cuya ejecución pueda el obligado encargar a otra persona.

2. El órgano que dictó la resolución notificará al interesado un requerimiento previo de ejecución de la misma, advirtiéndole del plazo de que dispone para su cumplimiento y de la cuantía de la multa coercitiva que le puede ser impuesta en caso de incumplimiento. El plazo será suficiente para el cumplimiento de la obligación de que se trate y la multa no podrá exceder de 3.000 euros.

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

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

5. En caso de impago en período voluntario, se procederá a su exacción por la vía de apremio.

TÍTULO III
Infracciones y sanciones

Art. 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 del correspondiente procedimiento sancionador, sin perjuicio de la responsabilidad civil, penal o de otro orden que pudieran concurrir.

Art. 7. *Calificación de las infracciones*.—1. Las infracciones se califican como leves, graves y muy graves, atendiendo a los criterios de riesgo para la salud, cuantía del eventual beneficio obtenido, grado de intencionalidad, gravedad de la alteración sanitaria y social producida, generalización de la infracción y reincidencia.

2. Además de las infracciones sanitarias tipificadas en la Ley General de Sanidad, sin perjuicio de las que establezcan otras Leyes Especiales, constituirán infracciones administrativas sanitarias las que a continuación se tipifican.

3. Son infracciones sanitarias leves:

- 1) Las simples irregularidades en el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, sin trascendencia directa para la salud pública.
- 2) El simple incumplimiento del deber de colaboración con las autoridades sanitarias para la elaboración de los registros y documentos de información sanitaria que establezca la normativa sanitaria vigente.
- 3) La obstrucción de la labor inspectora mediante cualquier acción u omisión que perturbe o retrase la misma.
- 4) El incumplimiento, por simple negligencia, de los requisitos, obligaciones o prohibiciones establecidos en la normativa sanitaria, así como cualquier otro comportamiento a título de simple imprudencia o inobservancia, siempre que se produzca alteración o riesgo sanitario y este sea de escasa incidencia.
- 5) Las que, en razón de los criterios contemplados en este artículo, merezcan la calificación de leves o no proceda su calificación como faltas graves o muy graves.
- 6) 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.

4. Son infracciones sanitarias graves:

- 1) El ejercicio o desarrollo de actividades sin la correspondiente autorización o registro sanitario preceptivos, o transcurrido su plazo de vigencia, así como la modificación no autorizada por la autoridad competente de las expresas condiciones técnicas o estructurales sobre las cuales se hubiera otorgado la correspondiente autorización.
- 2) El incumplimiento de los requerimientos específicos y de las medidas cautelares o definitivas que formulen las autoridades sanitarias, siempre que se produzca por primera vez y no concurra daño grave para la salud de las personas.
- 3) La resistencia a suministrar datos, facilitar información o prestar colaboración a las autoridades sanitarias o sus agentes, en el desarrollo de las labores de inspección o control sanitario.
- 4) El incumplimiento, por negligencia grave, de los requisitos, obligaciones o prohibiciones establecidas en la normativa sanitaria, así como cualquier otro comportamiento que suponga imprudencia grave, siempre que ocasionen alteración o riesgo sanitario, aunque sean de escasa entidad. Y el mismo incumplimiento y comportamiento cuando, cometidos por negligencia simple, produzcan riesgo o alteración sanitaria grave. A los efectos de esta letra, constituirá un supuesto de negligencia la omisión del deber de control o la falta de los controles y precauciones exigibles en la actividad, servicio o instalación de que se trate.
- 5) La comisión por negligencia de las conductas tipificadas como infracción muy grave, cuando el riesgo o alteración sanitaria producida sea de escasa entidad.

- 6) La promoción o venta para uso alimentario o la utilización o tenencia de aditivos o sustancias extrañas cuyo uso no esté autorizado por la normativa vigente en la elaboración del producto alimenticio o alimentario de que se trate, cuando no produzcan riesgos graves y directos para la salud de los consumidores.
 - 7) La elaboración, distribución, suministro o venta de preparados alimenticios, cuando su presentación induzca a confusión sobre sus verdaderas características sanitarias o nutricionales, y el uso de sellos o identificaciones falsas en cualquiera de las actuaciones citadas.
 - 8) La reincidencia en la comisión de infracciones leves en los últimos tres meses.
 - 9) Las actuaciones que por razón de su expresa calificación en la normativa especial sanitaria aplicable en cada caso merezcan la tipificación de faltas graves o no proceda su calificación como faltas leves o muy graves.
 - 10) Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias leves, o hayan servido para facilitarlas o encubrir las.
5. Son infracciones sanitarias muy graves:
- 1) El incumplimiento de las medidas cautelares o definitivas que adopten las autoridades sanitarias competentes, cuando se produzca de modo reiterado o cuando concorra daño grave para la salud de las personas.
 - 2) La resistencia, coacción, amenaza, represalia, desacato o cualquier otra forma de presión ejercida sobre las autoridades sanitarias o sus agentes.
 - 3) El incumplimiento consciente y deliberado de los requisitos, obligaciones o prohibiciones establecidos en la normativa sanitaria, o cualquier comportamiento doloso, siempre que ocasionen alteración, daño o riesgo sanitario grave.
 - 4) La preparación, distribución, suministro o venta de alimentos que contengan gérmenes, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al ser humano o que superen los límites o tolerancias reglamentariamente establecidos en la materia.
 - 5) La promoción o venta para uso alimentario o la utilización o tenencia de aditivos o sustancias extrañas cuyo uso no está autorizado por la normativa vigente en la elaboración del producto alimenticio o alimentario de que se trate, y produzca riesgos graves y directos para la salud de los consumidores.
 - 6) El desvío para el consumo humano de productos no aptos para ello o destinados específicamente a otros usos.
 - 7) La reincidencia en la comisión de faltas graves en los últimos cinco años.
 - 8) Las actuaciones que por razón de su expresa calificación en la normativa especial sanitaria aplicable en cada caso merezcan la tipificación de faltas muy graves o no proceda su calificación como faltas leves o graves.
 - 9) Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias graves, o hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.
 - 10) El incumplimiento reiterado de los requerimientos específicos que formulen las autoridades sanitarias.
 - 11) La negativa absoluta a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control e inspección.

Art. 8. *Infracciones en el ejercicio de la elaboración, venta y servicio de alimentos, bebidas y comidas preparadas.*—El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro segundo se tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en: la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública; 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.

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

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

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

Art. 9. Infracciones en el ejercicio de la actividad de centros infantiles.—1. El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro tercero tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en: la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 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; Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid.

2. Los centros públicos y privados que impartan educación infantil de primer ciclo, así como los que ejerzan la actividad de cuidado infantil y atención de niños y recreo y esparcimiento infantil, en los que se preparen, traten o transformen productos alimenticios, deberán cumplir la normativa higiénico-sanitaria vigente. El incumplimiento de la misma se sancionará de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8.

Art. 10. Infracciones en el ejercicio de la actividad de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.—1. El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro cuarto se tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en: la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 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; 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 y en el establecido en el Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas y el Decreto 10/2007, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid.

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

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

Art. 11. Infracciones en el ejercicio de la actividad de piscinas.—El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el Libro Quinto, en el apartado “Piscinas”, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en la Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid, el Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas y en la normativa autonómica vigente, en el Decreto 80/1998, de 14 de mayo, por el que se regulan las condiciones higiénico-sanitarias de piscinas de uso colectivo en la Comunidad de Madrid y en el Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.

Art. 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 Sexto, 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 y 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 Sexto tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción de acuerdo con los criterios establecidos en el título XI de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de Bases de Régimen Local.

Art. 13. Sanciones.—1. Las infracciones serán sancionadas conforme a las leyes que sean de aplicación en cada caso, guardando la debida adecuación entre la gravedad del hecho constitutivo de la infracción y la sanción aplicada, estableciéndose una graduación de mínimo, medio y máximo a cada nivel de infracción, en función de la negligencia e intencionalidad del sujeto infractor, fraude o connivencia, incumplimiento de las advertencias previas, volumen del negocio de la empresa, número de personas afectadas, perjuicios causados, beneficios obtenidos a causa de la infracción y permanencia de los riesgos.

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

3. Existirá reincidencia cuando, al cometer la infracción, la persona responsable haya sido sancionada de forma firme en vía administrativa por otra u otras faltas de la misma índole y no haya transcurrido el plazo para que la sanción se considere prescrita.

4. Las infracciones serán sancionadas de acuerdo a la legislación vigente en materia de salud pública, sin perjuicio de lo previsto en el apartado 2 del artículo 13 para el caso de ausencia de normativa sectorial específica. Sin perjuicio de otra normativa que pudiera resultar aplicable, se impondrán multas económicas de acuerdo con la siguiente graduación:

1) Infracciones leves:

- Grado mínimo: hasta 601,01 euros.
- Grado medio: de 601,02 a 1.803,04 euros.
- Grado máximo: de 1.803,05 a 3.005,06 euros.

- 2) Infracciones graves:
 - Grado mínimo: de 3.005,07 a 6.010,12 euros.
 - Grado medio: de 6.010,13 a 10.517,71 euros.
 - Grado máximo: de 10.517,72 a 15.025,30 euros.
- 3) Infracciones muy graves:
 - Grado mínimo: de 15.025,31 a 120.202,42 euros.
 - Grado medio: de 120.202,43 a 360.607,26 euros.
 - Grado máximo: de 360.607,27 a 601.012,11 euros.

Dicha cantidad se puede rebasar hasta alcanzar el quíntuplo del valor de los productos o servicios objeto de la infracción.

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

Art. 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 Sexto 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 12 apartado 1 de esta ordenanza, 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 solo por los actos propios, sino también por los de aquellas personas de quienes deba responder.

Art. 15. *Órgano competente para imponer sanciones.*—La competencia para resolver expedientes sancionadores corresponderá a la Junta de Gobierno Local de la Corporación, que podrá delegar en el Concejal Delegado del Área que por razón de la materia corresponda, de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 7/1985, Reguladora de las Bases del Régimen Local.

Art. 16. *Procedimiento sancionador.*—Las infracciones en la materia regulada por la presente ordenanza, serán objeto de sanciones administrativas correspondientes previa instrucción del oportuno expediente sancionador, de acuerdo con los principios generales establecidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas y Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público y en el Decreto 245/2000, de 16 de noviembre, el Reglamento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora de la Comunidad de Madrid, y demás disposición concordantes sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales que puedan concurrir.

Art. 17. *Medidas provisionales.*—Iniciado el procedimiento sancionador, el órgano competente para resolver podrá adoptar, previa audiencia del interesado y mediante acuerdo motivado, las medidas provisionales, con objeto de asegurar el cumplimiento de la resolución que pueda recaer, y en todo caso el cumplimiento de la legalidad y salvaguarda de la Salud Pública: suspensión total o parcial de la actividad; la clausura de centros, servicios, establecimientos sanitarios o instalaciones o la exigencia de fianza.

Art. 18. *Prescripción de las infracciones y sanciones.*—1. Los plazos de prescripción de las infracciones y sanciones serán los que determinen las normas que las establezcan. Si estas no fijaran plazos de prescripción, las infracciones leves prescribirán al año, las graves a los tres años y las muy graves a los cinco años.

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

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

4. Las sanciones impuestas por la comisión de infracciones leves prescribirán al año, las impuestas por faltas graves a los tres años y las impuestas por faltas muy graves a los cinco años. El plazo de prescripción de las sanciones comenzará a contarse desde el día siguiente a aquel en que adquiriera firmeza la resolución por la que se impone sanción. Inte-

rumpirá la prescripción la iniciación, con conocimiento del interesado, del procedimiento de ejecución, volviendo a transcurrir el plazo si aquel está paralizado durante más de un mes por causa no imputable al infractor.

LIBRO SEGUNDO

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

TÍTULO I

Disposiciones generales

Art. 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. Es de aplicación a aquellas actividades desarrolladas profesionalmente consistente en ofertar la venta de cualquier clase de alimentos y/o bebidas, a los consumidores finales de los mismos, que se corresponde con establecimientos del Comercio Minorista de Alimentación incluidos en el ámbito de aplicación de la Ley 16/1999, de 29 de abril, de comercio interior de la Comunidad de Madrid, y en los establecimientos definidos en el Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones, como bares, cafeterías, restaurantes, bares especiales, tabernas, bodegas, chocolaterías, croissanteries, heladerías, salones de té y asimilables, salones de banquetes, restaurantes espectáculo y salas de fiestas, así como los comedores de colectividades, tales como comedores escolares, comedores de empresa y similares.

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

Art. 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 de funcionamiento temporal fijas y/o móviles, con la finalidad de servir o vender alimentos, situadas 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 consumidor final de los productos y/o con prestación de servicio de venta a domicilio.
- d) Colectividad: conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela, empresa, residencia, hospital y medios de transporte.
- e) Manipulación de alimentos: 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), ahumado, curado y marinado.
- g) Producto transformado: producto sometido a un proceso que altere sustancialmente el producto inicial, pudiendo contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirle características especiales.
- h) Uso exclusivo: uso no compartido con ningún otro.
- i) Zona aislada: espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares, sin necesidad de que dicha separación lle-

gue a techos, pero de forma que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones.

- j) Zona diferenciada: espacio destinado a una determinada finalidad sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares, pero de manera que se evite la contaminación de los alimentos que en ella se manipulan o que el consumidor pueda tener acceso a los mismos.

TÍTULO II

Locales

Capítulo I

Condiciones generales de las dependencias, equipos, diseño y construcción

Art. 21. *Dependencias.*—Los establecimientos regulados en este libro dispondrán de las siguientes dependencias:

- 1) Zona diferenciada de uso público o sala de ventas.
- 2) 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.
- 3) 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 al capítulo II (art. 32) del presente título.
- 4) Vestuarios aislados, taquillas individuales o sistema de almacenamiento higiénico para guardar la ropa y el calzado de uso por el personal.
- 5) Servicios higiénicos para personal y servicios higiénicos de uso público, cuando proceda.
- 6) Zona de manipulación diferenciada, en los casos que exista manipulación de alimentos.
- 7) Cocina u obrador aislado y de uso exclusivo, en los casos que exista elaboración de alimentos.

Art. 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:

- 1) 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 foco 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.
- 2) 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.
- 3) 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.
- 4) Las zonas de elaboración de alimentos no podrán comunicar directamente con vestuarios y servicios higiénicos, ni con los cuartos de basura.

Art. 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 fija-

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

Art. 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.

Art. 25. *Maquinaria, equipos y utensilios.*—Toda la maquinaria, los equipos, utensilios y materiales que estén en contacto con cualquier alimento, cumplirán los siguientes requisitos:

1) 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, en caso de alimentos sin envasar.

2) Se vigilará su estado de conservación, debiendo ser retirados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso.

Art. 26. *Equipos de conservación de alimentos.*—Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran y estarán provistos de termómetros colocados en lugares visibles.

Art. 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 útil de venta inferior a cuatrocientos cincuenta metros cuadrados (450).

2. En los establecimientos en los que sea exigible la instalación de servicios higiénicos de uso público, hasta cien (100) metros cuadrados, dispondrán de un inodoro separado para cada sexo y un lavabo que podrá ser compartido en el anteaño. 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. Por cada quinientos (500) metros cuadrados adicionales o fracción superior a doscientos cincuenta (250) metros cuadrados, un inodoro y un lavabo más.

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. En los establecimientos en los que sea exigible la instalación de servicio higiénico de uso público, existirá al menos un aseo 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. Excepcionalmente, en caso de que el local no exceda de 100 metros cuadrados de superficie de uso público y cuya ocupación no exceda de 50 personas, se admitirá la presencia de un único aseo para ambos sexos siempre que éste sea accesible. A estos efectos, la ocupación de 50 personas se entenderá como el máximo permitido en conjunto del interior y exterior del establecimiento, en el supuesto de instalación de terraza.

5. Dispondrán de lavabo con agua potable corriente, jabón líquido, sistema de secado de un solo uso y papel higiénico. Junto a los inodoros se instalarán contenedores de apertura no manual y cierre hermético para el depósito de residuos no biodegradables. Las cabinas estarán provistas de una puerta con cierre interior y de una percha.

6. 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. Estarán siempre en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas.

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

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

Art. 28. *Servicios higiénicos de personal.*—1. Todos los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicio higiénico de personal de uso exclusivo.

En caso de ser necesaria la presencia de servicios higiénicos de uso público, éstos podrán ser compartidos con los servicios higiénicos de personal siempre que la superficie útil sea inferior a cien metros cuadrados.

2. Dispondrán de lavabo con agua potable corriente fría y caliente, grifo de accionamiento no manual, jabón líquido o desinfectante adecuado, toallas de un solo uso o secadores automáticos, papel higiénico y recipientes para residuos.

3. En función de la superficie, la dotación de servicios higiénicos para uso del personal manipulador de alimentos será la siguiente: hasta 200 metros cuadrados de superficie útil, 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. Por cada quinientos (500) metros cuadrados adicionales o fracción superior a doscientos cincuenta (250) metros cuadrados, un inodoro y un lavabo. Los inodoros no podrán comunicar directamente con los locales, disponiéndose un vestíbulo de transición.

4. Los establecimientos regulados en este libro dispondrán de vestuarios aislados o taquillas individuales para guardar la ropa y calzado de uso por el personal, en función de la superficie útil del local:

Los establecimientos de superficie total inferior o igual a cien (100) metros cuadrados deberán contar con un armario o taquilla por trabajador, ubicados fuera de la cocina.

Si la superficie total del establecimiento es superior a cien (100) metros cuadrados e inferior o igual a doscientos metros cuadrados, se dispondrá de un recinto de al menos tres metros cuadrados dedicados a vestuario y dotado de armario y taquillas.

En los casos de superficie útil del establecimiento superior a doscientos (200) metros cuadrados, la zona destinada a vestuarios será de, al menos, seis (6) metros cuadrados.

En los dos últimos casos tendrán recintos independientes de inodoro y vestuario. Este último hará de anteservicio y en él se ubicarán las taquillas, lavamanos de uso no manual con agua fría y caliente y asientos suficientes. Los servicios y vestuarios estarán separados por sexos.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. Los vestuarios, locales de aseos, inodoros 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.

9. Los servicios higiénicos, vestuarios, o taquillas del personal manipulador de alimentos en comercio agrupado se instalarán en cada local, excepto en establecimientos agrupados, en los que se disponga de mostrador sin sala de ventas, que podrán ser de uso compartido para los establecimientos integrados en los mismos.

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

Capítulo II

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

Art. 29. *Equipamiento de la zona de barra.*—1. El pavimento de la zona de barra será fijo, no rugoso, impermeable, antideslizante, continuo y de fácil limpieza y desinfección.

2. Cumplirá con lo exigido para cocinas sobre disposición de mobiliario precisando, además, de lavavasos automático y fregadero-lavamanos dotado de agua fría y caliente de accionamiento no manual.

3. Se prohíbe la tenencia en esta zona de aparatos tales como freidoras, planchas, etc o cualquier otro cuyo uso suponga la transformación de los alimentos. Se permite la utilización en esta zona de microondas para el calentamiento de las tapas que se sirvan.

4. Los alimentos expuestos en la barra estarán convenientemente cubiertos y, además, aquellos de mayor riesgo, refrigerados. Para ello, se deberá disponer del equipo necesario a tal efecto (vitriñas, vitriñas frigoríficas). Los alimentos crudos se expondrán separados de los cocinados.

5. El acceso al recinto de barra se realizará mediante unidad de paso libre, con medidas mínimas de 60 cm. de ancho y 190 cm. de alto. De disponer de puerta el mostrador, esta deberá ser abatible.

6. Es obligatoria la existencia de recipientes higiénicos para la recogida de residuos sólidos, de apertura no manual y de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo y adecuadamente emplazados. En cualquier caso, los recipientes dispondrán de bolsas de material impermeable.

Art. 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.

Tendrá espacio suficiente para la correcta ubicación de la maquinaria, mobiliario e instalaciones, dejando el espacio necesario para el desempeño del trabajo habitual. En el supuesto de contar con aparatos de gas, deberá ajustarse a lo dispuesto en la normativa vigente que regula las instalaciones de gas.

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

4. Dispondrán de lavabo o fregadero para la limpieza de útiles y elementos de trabajo que podrá servir de lavamanos siempre que sea de accionamiento no manual y el volumen de trabajo lo permita.

Art. 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. No tendrán consideración de espacio de almacenamiento los botelleros de la zona de la barra que serán considerados como equipo necesario para la dispensación de bebidas.

2. Siempre que no se elabore, 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.

3. Condiciones de los almacenes:

- 1) 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.
- 2) 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.
- 3) En los almacenes que contengan motores o máquinas se tomarán las medidas oportunas para evitar un incremento de la temperatura ambiental, suciedad o interferencia en las labores de limpieza. Igualmente, no se almacenarán objetos, elementos o productos ajenos a la actividad.
- 4) Existirá un armario o zona específica para los productos y útiles de limpieza, de forma que se almacenen totalmente separados de los alimentos.
- 5) Los almacenes serán locales frescos, secos y bien ventilados. La ventilación será apropiada, natural o forzada, evitando la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire. Estarán protegidos de la luz del sol y de la entrada de insectos y roedores.
- 6) Cuando se utilicen como almacén altillos o dependencias en planta superior no podrá tener acceso directo a la cocina o a los servicios higiénicos. Estos altillos cumplirán las mismas condiciones del almacén en cuanto a suelos, paramentos, ventilación e iluminación, así como, estar incluidos en el sistema de autocontrol.

Art. 32. *Residuos.*—1. Todos los residuos generados en el ejercicio de la actividad, serán evacuados regularmente, 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 deberán almacenarse en los mismos lugares en los que se almacenen, expongan o elaboren 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 generará en el establecimiento. Su mantenimiento, lavado e higienización deberá ser diario.

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

5. Recintos o zona de almacenamiento de residuos contarán 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. Sus paredes y suelos serán impermeables, lisos y de fácil limpieza y desinfección. Su mantenimiento, lavado e higienización deberá ser diario.

6. Todos los establecimientos que elaboren comidas y no dispongan de un servicio de retirada de basuras diario deberá disponer de un local o zona independiente de dimensiones suficientes en función de las necesidades, y construida con materiales de fácil limpieza y desinfección.

7. No obstante un estudio justificado del volumen de residuos generados y otros parámetros relacionados con la superficie y el aforo, puede justificar distintas dotaciones.

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. Los cuartos de basuras dispondrán de punto de agua y suelo inclinado hacia un sumidero, y estarán debidamente ventilados.

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

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

TÍTULO III

Prácticas correctas de higiene

Capítulo I

Exposición y venta de alimentos

Art. 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 anaquel, estanterías o vitrinas o cualquier otro medio de exposición que impida su contacto con el suelo. Deberán ser de materiales resistentes, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección, con el fin de evitar contaminación y permitir una limpieza adecuada.

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 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 con-

gelación, refrigeración o tratamiento térmico, y con capacidad adecuada, según el alimento se conserve en frío o en calor. Contarán con termómetro colocado en lugar visible, a excepción de los productos de la pesca y acuicultura que se exponen con hielo.

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 grados centígrados.

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:

- 1) Los alimentos se expondrán protegidos con medios que eviten su contaminación.
- 2) 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. No se podrá utilizar la vía pública como sala de ventas, almacén o exposición.

Capítulo II

Locales, equipos y útiles de trabajo

Art. 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. Con carácter general, no está permitida la presencia de animales en zonas de elaboración, manipulación, consumo, venta o almacenamiento de alimentos, salvo las excepciones contempladas en la legislación vigente.

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, pañuelos, azúcar y condimentos.

6. Las pilas y lavamanos dispondrán de grifos de apertura no manual y de agua potable corriente fría y/o caliente. Los lavamanos contarán con dosificador de jabón líquido 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, al menos de las zonas de elaboración, serán de color claro, impermeables, no absorbentes, no tóxicas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos serán antideslizantes.

9. Los techos, al menos de las zonas de elaboración, 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 puntos de iluminación estarán adecuadamente protegidos frente a roturas en zonas de manipulación de alimentos para evitar posibles contaminaciones.

11. Los aseos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza, desinfección y desodorización. Deberán disponer de dotación higiénica.

Art. 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. Solo en los establecimientos de bajo riesgo por su pequeño volumen de trabajo se permitirá la utilización de la misma superficie, asegurándose la limpieza de las mismas después de su utilización.

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

4. Las vajillas, cubiertos, menaje y demás utensilios de trabajo 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.

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 protegidos de cualquier foco de contaminación, no pudiendo en ningún caso estar en contacto directo con el suelo o con productos y útiles de limpieza.

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

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

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

Art. 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 y deberá realizarse como mínimo una vez al año.

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

4. Las ventanas y puertas de acceso a la cocina y obrador que se comuniquen desde el exterior, podrán mantenerse abiertas el tiempo necesario para la recepción de las materias primas.

Capítulo III

Alimentos, bebidas y comidas preparadas

Art. 37. *Normas Generales.*—1. Todos los establecimientos de la alimentación están obligados a tener expuesto en lugar visible del recinto comercial el procedimiento de control de actividad municipal que autorice su actividad y funcionamiento, además de las diversas autorizaciones sectoriales que sean de aplicación en función de la actividad que desarrolle.

2. De acuerdo a los principios de APPCC establecidos en el Reglamento europeo de higiene alimentaria, según el riesgo sanitario, los establecimientos de alimentación deberán elaborar unas guías de prácticas correctas de higiene que estará en todo momento a disposición de la autoridad sanitaria, junto con el resto de la documentación exigible para el ejercicio de la actividad.

Art. 38. *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 sobre etiquetado e información alimentaria facilitada al consumidor.

3. En relación a las sustancias causantes de alergias o intolerancias contenidas en el alimento se estará a lo dispuesto del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (art. 21 y anexo II) y Real Decreto 126/ 2015, por la que se aprueba, la norma relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, envasados por los titulares del comercio al por menor.

Art. 39. *Almacenamiento y conservación*.—1. Se realizará un correcto almacenamiento y método de conservación de los alimentos de acuerdo con su naturaleza y características. Además, se adoptarán las medidas necesarias para que los productos almacenados se encuentren correctamente identificados en todo momento.

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

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

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

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

6. La estiba de los alimentos y productos alimenticios se 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, impermeables, y de fácil limpieza y desinfección. Igualmente se guardará la debida distancia con paredes y techos, al objeto de facilitar las tareas de identificación, inspección, rotación y limpieza.

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

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

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

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

Art. 40. *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 preservar la salubridad de los productos, e identificados de tal forma que se permita conocer su período de vida útil o fecha límite de consumo.

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

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

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

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

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

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

Art. 41. *Descongelación.*—1. Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados, o puestos descongelados a la venta para el consumidor final, se descongelarán a temperaturas de refrigeración. No obstante, los responsables de los establecimientos podrán establecer otro método siempre y cuando exista evidencia científica y técnica de las garantías de seguridad y salubridad para cada tipo de producto y, en cualquier caso, haya sido verificado por la autoridad competente.

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

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

4. Los alimentos descongelados no se podrán recongelar.

Art. 42. *Verduras y hortalizas.*—En restauración, frutas, verduras y hortalizas de consumo en crudo, deberán lavarse con agua potable abundante y desinfectarse con productos de uso alimentario autorizados, siguiendo las pautas que se determinen en su etiquetado. Las ensaladas, se mantendrán siempre protegidas y a temperatura regulada.

Art. 43. *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 su contaminación cumpliendo las siguientes condiciones:

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

Art. 44. *Gestión de aceites de fritura.*—1. Se comprobará regularmente el porcentaje de compuestos polares de los aceites usados en la fritura según legislación vigente, debiendo ser sustituido cuando supere los niveles máximos admitidos.

2. 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.

3. Los explotadores de empresa alimentaria que elaboren productos alimenticios a base de fritura y horneado, que establece el Reglamento 2017/2158 en su artículo 1 apartado 2 y realicen actividades al por menor o suministren directamente a establecimientos locales de venta al por menor, aplicarán las medidas de mitigación que establece la Parte A del Anexo II de dicha norma.

Art. 45. *Elementos no comestibles.*—1. Los elementos decorativos, no comestibles, que se utilicen en la presentación de las comidas estarán elaborados o fabricados con materiales de uso alimentario y deberán haber sido almacenados y tratados en condiciones higiénico-sanitarias, no constituyendo 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.

Art. 46. *Traslado de comidas preparadas dentro del mismo establecimiento.*—El traslado de las comidas preparadas desde la cocina a los comedores que se encuentren en diferentes edificios o en plantas alejadas, se realizará en recipientes o contenedores específicos autorizados, debidamente protegidos y a las temperaturas que correspondan según el alimento.

Capítulo IV

Manipuladores de alimentos

Art. 47. *Condiciones de higiene del personal.*—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:

- 1) 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, los cuales solo podrán ser utilizados durante el ejercicio de su actividad.
- 2) Deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón líquido y secarse las mismas con sistema de secado de un solo 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.
 - 3) Se someterá al oportuno tratamiento y la debida protección con apósito y protectores impermeables externos, en caso de estar aquejado de lesión cutánea.
 - 4) 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.
 - 5) 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.
 - 6) Conocerá y cumplirá las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
 - 7) Existirá un botiquín de primeros auxilios que contenga desinfectantes y antisépticos autorizados, gasas estériles, algodón hidrófilo, venda, esparadrapo, apósitos adhesivos, tijeras, pinzas y guantes desechables. Deberá estar convenientemente situado en lugar visible, de fácil acceso y señalizado.

Art. 48. *Formación de manipuladores.*—1. El personal dedicado a la elaboración, manipulación y venta de alimentos, dispondrá de formación acorde a la actividad que ejerza, debiéndolo justificar documentalmente.

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

Capítulo V

Autocontrol

Art. 49. *Sistema de autocontrol.*—1. Los establecimientos implantarán y desarrollarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y el tamaño del establecimiento.

2. Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, pudiendo utilizar para ello Guías de Prácticas Correctas de Higiene.

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

Art. 50. *Reserva de comidas testigo.*—1. Para los establecimientos que elaboran o sirven comidas a colectividades será obligatorio reservar comidas testigo que representen el menú y las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente.

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

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

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

TÍTULO IV

Establecimientos temporales

Art. 51. *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:

1. Deberá realizarse en caseta techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la de venta. Los suelos serán de fácil limpieza y desinfección y los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección.

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

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

4. Se contará con agua potable corriente fría, caliente o ambas. En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general, se admite que el agua potable provenga de un depósito autorizado para uso alimentario. En este caso la instalación deberá contar con:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. El personal manipulador de alimentos debe llevar ropa limpia, cuidar en extremo la higiene personal, se deberán lavar frecuentemente las manos y siempre después de que se realice cualquier actividad que sea susceptible de causar contaminación en los alimentos. Es responsabilidad del titular de la actividad alimentaria garantizar que el personal disponga 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 caseta.
17. En dependencias ubicadas en un lugar idóneo o en cabinas normalizadas existirá al menos un servicio higiénico para uso exclusivo del personal, excepto en los situados aislados en vía pública.
18. Las aguas residuales deberán eliminarse a través del alcantarillado público.
19. Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre trazabilidad y etiquetado e información alimentaria facilitada al consumidor.

LIBRO TERCERO

Centros Infantiles

TÍTULO I

Disposiciones generales

Art. 52. *Ámbito de aplicación específico de los centros infantiles.*—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:
 - 1) Centros de cuidado infantil: Son centros que de forma regular o esporádica acogen niños para su cuidado, no estando autorizados para impartir educación infantil.
 - 2) 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) Parque recreativo infantil: Son recintos cerrados o acotados dotados de instalaciones fijas o desmontables, en los que se ofrecen atracciones variadas, o se desarrollan actividades recreativas para público de edad infantil. Están dotados o no de servicios complementarios fijos o desmontables para la celebración de fiestas infantiles, en las que pueden servirse de manera profesional bebidas y comidas para el público infantil y acompañantes.

No se podrá en ellas vender, servir, regalar ni permitir el consumo de bebidas alcohólicas y tabaco. Se incluye en esta prohibición a acompañantes, aunque estos sean mayores de 18 años.

No se entenderá incluida en la naturaleza recreativa del establecimiento la labor de custodia de niños que, en su caso, se pudiera desarrollar.

3. Los establecimientos, entre cuyas actividades se encuentre la de servir comidas y bebidas cumplirán lo establecido en: el Reglamento 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria; Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios; Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre del 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; libro dos de esta ordenanza y demás disposiciones que les sean de aplicación.

TÍTULO II

Condiciones técnico-sanitarias de los centros infantiles

Capítulo I

Locales

Art. 53. *Del emplazamiento y de las condiciones de seguridad.*—1. El acceso al centro será independiente desde el exterior y de uso exclusivo durante su funcionamiento. La comunicación entre las distintas plantas deberá ser interior, no pudiéndose utilizar la escalera común de edificio de otros usos, excepto como vía de evacuación en caso de emergencia, en los casos en que la normativa específica lo exigiese.

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

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

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

Art. 54. Dependencias o zonas comunes para centros de cuidado y de recreo infantil.—Los establecimientos regulados en este libro, dispondrán al menos de las siguientes dependencias o zonas comunes:

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

2. Cocina o zona de manipulación de alimentos, si se presta este servicio, en cuyo caso, deberá ajustarse a lo dispuesto en el Libro II de esta Ordenanza.

3. Zona aislada, destinada exclusivamente al servicio de lavandería si esta se realizara en el propio centro, salvo que puedan demostrar garantía sanitaria de dicha actividad.

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

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

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

Art. 55. 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, con superficie de al menos 2 metros cuadrados por niño, 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 metros cuadrados. En el caso de centros que tengan menos de 3 salas de estancias, podrán diseñarse unidades con superficie inferior a 30 metros cuadrados y que tengan, como mínimo 18 metros cuadrados.

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 metros cuadrados. En caso de no existir comedor de uso exclusivo, esta sala podrá destinarse a este fin.

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

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

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 un lavabo con agua de consumo humano fría y caliente, inodoro, toallas de un solo uso o generador de aire, jabón líquido y papel higiénico. Se podrá autorizar un servicio higiénico común para varias salas siempre y cuando se cumplan las condiciones de visibilidad y accesibilidad.

En el caso de acoger a 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 dotada con agua fría y caliente de accionamiento no manual y cubo de basura con cierre hermético y accionamiento de pedal. Esta zona podrá ser compartida por más de una sala siempre que se garantice la visibilidad de las mismas.

6. Zona de preparación de biberones, siempre que se precise por la edad de los niños, y que en todo caso estará diferenciada y separada respecto a la zona de cambio y con punto independiente de agua de accionamiento no manual y dotación higiénica adecuada.

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

8. Zona de cunas, solo será exigible cuando exista atención a niños que por su edad requieran su permanencia en ellas.

9. Zona de depósito de sillas infantiles, podrá ser exterior o interior y en todo caso, no deberá afectar a las condiciones higiénicas y de evacuación del centro.

Art. 56. *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 54, dispondrán de las siguientes:

1. Zonas de juegos con una superficie mínima de 2,5 metros cuadrados 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.

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

Art. 57. *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:

1) Sala/s destinadas al descanso, diferenciadas de las de atención diurna con unas dimensiones mínimas de 3 metros cuadrados por niño, con una superficie nunca inferior a 20 metros cuadrados, y donde deberán acogerse los niños al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de 0-3 y de tres en adelante.

2) 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

Art. 58. *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 de forma regular, 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. La ventilación de salas y estancias se realizará conforme a la normativa sectorial de aplicación.

6. Los elementos lumínicos estarán debidamente protegidos para evitar accidentes en caso de rotura.

7. Las ventanas serán deslizantes, correderas u oscilobatientes, 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 22 °C. Los elementos de climatización estarán debidamente protegidos, estando prohibida la instalación de estufas o chimeneas de combustión directa.

11. Se instalarán dispositivos de control de temperatura para evitar posibles quemaduras por agua caliente en los lavabos utilizados por los niños.

Art. 59. *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, que en todo caso serán de material y medidas homologadas, estarán dispuestas de tal manera que se facilite el acceso al niño al menos desde un lateral. Las zonas de paso entre cunas tendrán una anchura mínima de 50 cm. Las cunas o camas para niños de cero a seis años, contarán con protección para evitar caídas. No se permitirá el uso de literas de más de 2 alturas.

Art. 60. *Patio*.—1. Si contara con patio exterior propio, este 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 siempre que no se utilicen.

Art. 61. *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 lavabos independientes y separados de la zona de cambio, con dispositivo de accionamiento no manual y agua de consumo humano fría y caliente y dotación higiénica.

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

Art. 62. *Juguetes y equipamiento de las zonas de juego*.—1. Los juguetes serán de materiales de fácil limpieza y desinfección, se adaptarán a lo legislado respecto a sus propiedades mecánicas, físicas, de inflamabilidad y seguridad. Si su uso es compartido, se someterán a limpieza diaria y en todo caso siempre que sea necesario.

2. Los aparatos de juego 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 solo 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.

5. Queda prohibido la utilización de piscinas portátiles en los centros infantiles.

Art. 63. *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

Art. 64. *Dotación de personal.*—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 la legislación vigente existente al respecto.

Art. 65. *Prácticas higiénico sanitarias.*—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. Vestirá durante el trabajo ropa y calzado de uso exclusivo que mantendrá en todo momento con la debida limpieza.

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

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

Art. 66. *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.

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

Art. 67. *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.

Art. 68. *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.

Art. 69. *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. Contarán con un plan de prevención y control de plagas que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

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 biocida.

Art. 70. *Condiciones específicas de las instalaciones de cocina.*—1. La disposición de conjunto, diseño, la construcción y las dimensiones de los locales donde se manipulan alimentos serán de tales características que permitan unas adecuadas prácticas de manipulación, de forma que sea difícil que se produzcan contaminaciones cruzadas entre los alimentos.

2. Las cocinas no serán locales de tránsito hacia aseos, oficinas, etc.

3. Las paredes y suelos de los locales de manipulación serán lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección (paredes alicatadas hasta el techo en cocina y aseos). En los locales de almacenamiento bastará con que seas fáciles de limpiar y evitar acumulación de polvo y suciedad (paredes de pintura plástica o alicatadas), los suelos cerámico o similar.

4. Se dispondrá de sistemas de ventilación adecuada y suficiente en todos los locales.

5. Los locales de manipulación de alimentos en los que haya fuente de calor para cocinado (cocina, plancha, freidora, etc.), dispondrán sobre ellas de campanas extractoras de gases y humos, con filtros que consigan una extracción adecuada y suficiente, sin perjuicio del cumplimiento de otras normativas al respecto.

6. Se contará con sistemas de carácter no químico para evitar la presencia de insectos.

7. Dispondrán de equipos mecánicos de limpieza y desinfección de útiles y vajilla que garanticen una temperatura que asegure la destrucción de microorganismos”.

8. Los materiales de útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión y atóxicos. No se encuentra autorizada la madera.

9. Dispondrán de equipos frigoríficos con capacidad suficiente y termómetro de lectura externa (T.^a de referencia: 0-8°C para alimentos refrigerados y -18°C para alimentos congelados).

10. Dispondrán de lavamanos y/o fregadero de accionamiento no manual en su caso, con servicio de agua corriente potable caliente y fría, si hay en la cocina elaboración propia de alimentos.

11. Dispondrán de local de almacén o despensa (no es imprescindible si se abastece de cocina central).

Art. 71. *Aspectos específicos para cocinas que se abastecen de cocina central.*—1. Existirá una zona independizada y de uso exclusivo para tal fin, que cuente al menos con:

- Pila fregadero dotado de agua fría y caliente para las operaciones de limpieza.
- Lavamanos con acción no manual dotado de agua fría y caliente, toallas de un solo uso y dosificador de jabón o detergente.
- En el caso de que el menaje y los utensilios se laven en el establecimiento, dispondrá de lavavajillas de desagüe automáticamente.
- Mesa de trabajo y estanterías para el almacenamiento de menaje y utensilios, de material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección.
- Si se realizan estas actividades contarán con elementos industriales para el mantenimiento de comidas calientes o en refrigeración y de un almacén no frigorífico.

2. Para regenerar comidas refrigeradas o congeladas se dispondrá de un equipo que permita su calentamiento hasta al menos 70°C en una hora.

3. Prohibición expresa de conservar menús sobrantes, en el caso de distribución en caliente; o los ya calentados, en la distribución en frío.

LIBRO CUARTO

Peluquerías, establecimientos de estética, terapias alternativas y gimnasios

TÍTULO I

Disposiciones generales

Art. 72. *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 terapias alternativas, estética personal y gimnasios, con la finalidad de proteger la salud de usuarios y trabajadores.

Art. 73. *Ámbito de aplicación y definiciones.*—1. El ámbito de aplicación serán las actividades que se desarrollan en los establecimientos que a efectos de esta ordenanza se definen a continuación:

- 1) 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.
- 2) 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.
- 3) Centro de estética: es aquel instituto de belleza que dispone como máximo de dos cabinas.

- 4) 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.
- 5) Centro capilar: establecimiento en el que se realiza el cuidado del cabello y cuero cabelludo, con productos cosméticos exclusivamente.
- 6) Centro de Tatuaje: establecimiento en el que se practica la técnica de grabado de dibujos en la piel o mucosas, mediante la introducción de materias colorantes.
- 7) 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.
- 8) Técnica de micropigmentación: Implantación de pigmentos a nivel epidérmico cuyo objetivo es corregir, modificar, embellecer y equilibrar determinados rasgos faciales o corporales. Microblading: Técnica pigmentación semipermanente.
- 9) Cabina: recinto aislado, para uso individual, y destinado exclusivamente a la prestación de los servicios.
- 10) Zona aislada: Espacio destinado para una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares hasta el techo (si se utilizan técnicas invasivas) o sin necesidad de que dicha separación llegue a techos (si se utilizan técnicas no invasivas).
- 11) Gimnasio: Locales o recintos, sin espectadores, destinados a la práctica deportivo-recreativa de uso público en cualquiera de sus modalidades.
- 12) Otros establecimientos contemplados en esta ordenanza: son entre otros los dedicados a masaje estético, depilación avanzada, hidroterapia, presión terapéutica, ionización, sistema de sudación, electro estimulación, radiaciones embellecedoras, centros de pediculosis y terapias alternativas, donde se empleen técnicas que en cualquier caso solo tenderán al tratamiento estético mediante la utilización de productos cosméticos y utillajes propios de sus características y en general aquellas prácticas dirigidas al bienestar y confort del usuario quedando totalmente excluidos los que tengan carácter sanitario”.

Art. 74. *Compatibilidades.*—1. Cualquiera de estas actividades serán compatibles entre sí y con cualquier otra en la que sus técnicas tengan la finalidad de cuidados corporales, sin la utilización de medicamentos o cualquiera de las técnicas de medicina estética que precisan para su realización personal médico cualificado, y siempre que se cumplan las condiciones urbanísticas, técnicas e higiénico sanitarias correspondientes a cada sector de actividad.

No obstante, en los establecimientos regulados en este libro podrán realizarse actividades sanitarias siempre que cuenten con la preceptiva autorización como centro, servicio o establecimiento sanitario.

2. La ubicación y uso de los locales destinados a las actividades recogidas en esta ordenanza, se regirá por la compatibilidad de usos que establece el Plan General de Ordenación Urbana, siendo necesario el preceptivo procedimiento de control de actividad municipal y demás requisitos urbanísticos para el ejercicio de su actividad.

3. En las actividades se podrán realizar labores de enseñanza o formación de alumnos debiendo anunciarlo en lugar visible para los usuarios.

Art. 75. *Exclusiones.*—1. Se excluyen del ámbito de aplicación de esta ordenanza, los establecimientos en los que se aplican técnicas con finalidad diagnóstica, preventiva o terapéutica, realizadas por titulados sanitarios homologados por el Ministerio de Sanidad; consultas sanitarias en las que se realizan intervenciones quirúrgicas, implantes de cabello, prescripción de fórmulas magistrales y/o especialidades farmacéuticas y todos aquellos considerados a todos los efectos centros, servicios y establecimientos sanitarios.

2. Aquellos establecimientos en los que exista la consulta o asesoramiento de un Médico, deberán contar con la preceptiva autorización como centro, servicio y establecimiento sanitario.

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

TÍTULO II
Condiciones generales de los locales, útiles, productos y personal

Art. 76. *De los locales e instalaciones.*—Los locales, instalaciones, equipos y mobiliario se mantendrán en adecuadas condiciones de conservación, limpieza y orden.

Reunirán las siguientes características:

1. Los suelos, paredes, techos y superficies de trabajo serán de materiales de fácil limpieza y desinfección.
2. Dispondrán de agua potable caliente y fría en todas las tomas.
3. La ventilación e iluminación será natural o artificial, apropiada a la capacidad y volumen del local, y en todo caso se ajustará a la legislación vigente.
4. Dispondrán de zonas de trabajo aisladas de uso individual.
5. Existirán dependencias, armarios, o zonas independientes para almacenar productos cosméticos, lencería, materiales e instrumentos de trabajo, útiles y productos de limpieza.
6. El mobiliario será de material liso, impermeable, de fácil limpieza y desinfección. Dispondrá del correspondiente protector individual de un solo uso 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, colgadores y/o vestuarios destinados exclusivamente a la vestimenta y calzado del personal.
9. Dispondrán de un botiquín señalizado y de fácil acceso, equipado con material de cura, así como de los números de teléfono de los servicios de emergencias.
10. Las instalaciones se limpiarán y desinfectarán como mínimo una vez al día, según se establece en el anexo I, y cuando sea necesario para mantenerlas en las debidas condiciones de higiene y limpieza. Las estanterías, armarios y otros muebles estarán a suficiente distancia del suelo para su correcta limpieza y desinfección.

Art. 77. *Del funcionamiento.*—1. Queda prohibida la entrada y permanencia de animales en el establecimiento, exceptuando aquellos que cumplan funciones de perro guía.

2. Se informará a los usuarios sobre riesgos, precauciones y efectos secundarios de las técnicas de estética aplicadas.

Art. 78. *De los servicios higiénicos.*—1. Los servicios higiénicos cuya utilización podrá ser de uso compartido por público y personal tendrán la dotación en función de la superficie útil de acceso de público de manera que, hasta 100 metros cuadrados, se instalará 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, a partir de 100 metros cuadrados serán separados por sexos, según establece el Plan General de Urbanismo del Ayuntamiento de Móstoles. Contarán con la dotación higiénica adecuada y dispondrán de recipiente higiénico y hermético para la recogida de residuos.

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.

Art. 79. *De los útiles y lencería.*—1. Los utensilios, materiales y equipos de trabajo se mantendrán en correcto estado de conservación y utilización.

2. Los utensilios, materiales de trabajo y accesorios del aparataje que entren en contacto con la piel o cuero cabelludo se someterán a tratamientos de limpieza y desinfección y se guardarán en recipientes de material liso de fácil limpieza y desinfección.

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 un solo uso.

4. Los instrumentos cortantes o punzantes que estén en contacto directo con la piel y sean reutilizables (tijeras, pinzas, cortacúculas, sacacomedones, etc.) deberán ser limpiados y esterilizados tras cada uso, manteniéndose en dichas condiciones hasta su nueva utilización. Las cuchillas, material de rasurado, agujas de depilación y similares serán de un solo uso, debiéndose desprecintar en presencia del usuario.

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

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

7. Las toallas, sábanas, batines y demás lencería 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.

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

Art. 80. *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 en castellano.

Art. 81. *Normas de aplicación a productos cosméticos.*—1. Los productos cosméticos que se utilicen en el ejercicio de las actividades reguladas por esta ordenanza cumplirán con lo establecido en el Reglamento (CE) N^o1223/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de noviembre de 2009, sobre productos cosméticos y modificaciones y en el Real Decreto 85/2018 de 23 de febrero, por el que se regulan los productos cosméticos y posterior legislación vigente. Deberán ser utilizados en las condiciones previstas para su empleo.

2. Para la depilación se utilizarán preferentemente ceras frías o resinas de un solo uso e higienizadas comercialmente. La cera caliente que no fuera de un solo uso, dispondrá de un sistema eficaz de calentamiento a temperaturas superiores a 60°C y filtrado. La cera será desechada si después de su utilización se observaran restos de sangrado.

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

Art. 82. *Programa de limpieza, desinfección y control de plagas.*—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 que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

Art. 83. *Gestión de Residuos.*—1. Dispondrán de cubos o recipientes con tapadera hermética y de accionamiento a pedal para la recogida de residuos sólidos.

2. Los materiales cortantes y punzantes (cuchillas, hojas de afeitar, agujas, etc.), serán desechados en envases rígidos y cierre seguro. Una vez llenos se depositarán debidamente cerrados en los contenedores de basura “fracción resto”.

3. Los establecimientos donde se realicen estas prácticas cumplirán la legislación vigente sobre gestión de residuos.

Art. 84. *Del personal.*—1. El personal que preste su servicio en estos establecimientos deberá poseer los conocimientos profesionales necesarios en función de la actividad que desempeñe, para ello acreditará estar en posesión de las titulaciones correspondientes.

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

3. Se prohíbe fumar, comer, beber, mascar chicle o realizar cualquier práctica no higiénica fuera de las zonas destinadas al efecto.

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

5. 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.

6. 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.

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

TÍTULO III

Condiciones específicas de los establecimientos

Art. 85. *De las peluquerías y centros capilares.*—Las peluquerías y centros capilares, además de las condiciones generales establecidas en esta ordenanza, cumplirán de forma específica las siguientes condiciones:

1. Contarán con una pila de uso exclusivo para la limpieza del material y utensilios, que será independiente de la lavacabezas y de los lavabos.
2. En las cabinas individuales o en las salas comunes, existirá un lavabo con dotación adecuada.

Art. 86. *De los institutos o salones de belleza y centros de estética.*—Los institutos o salones de belleza y centros de estética, además de las condiciones generales establecidas en esta ordenanza, cumplirán de forma específica las siguientes condiciones:

1. Dispondrán de lavabo con dotación adecuada en las cabinas y en las salas comunes donde se apliquen las técnicas de estética.
2. Deberán disponer de duchas para los usuarios, siempre que las técnicas aplicadas precisen una limpieza posterior del cuerpo.

Art. 87. *De los Centros de Bronceado.*—Los centros de bronceado, además de las condiciones generales establecidas en esta ordenanza, cumplirán de forma específica las condiciones del 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.

Art. 88. *De los establecimientos de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea (“piercing”) u otras prácticas similares de adorno corporal.*—Estos establecimientos, además de las condiciones generales establecidas en esta ordenanza, cumplirán de forma específica lo estipulado en el Decreto 35/2005, de 10 de marzo, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micro pigmentación, perforación cutánea (“piercing”) u otras similares de adorno corporal.

Art. 89. *Establecimientos no sanitarios que dispongan de equipos Láser o Sistemas de luz Pulsada Intensa (IPL) para tratamientos estéticos.*—1. Los establecimientos no sanitarios que dispongan de aparatos de haz de láser para uso cosmético deberán cumplir la norma UNE EN 60825-1/A2 Seguridad de los productos láser o normativa en vigor en el momento. Parte 1: Clasificación del equipo, requisitos y guía de seguridad, así como las establecidas por el fabricante y no utilizar ningún dispositivo adicional que concentre la energía a nivel superior al establecido en la homologación industrial del equipo.

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 90. *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 78 del presente libro, además de dotación suficiente; jabón, papel higiénico y elementos de secado.

3. El suelo de vestuarios y duchas será antideslizante.

4. 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.

Art. 91. *Saunas y similares*.—Las saunas, además de las condiciones generales establecidas en este libro, cumplirán de forma específica las siguientes condiciones:

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

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

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

ANEXO I AL LIBRO IV

MÉTODOS DE ESTERILIZACIÓN, DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA

Se consideran válidas las siguientes técnicas de esterilización y desinfección:

1. Métodos de esterilización:

a) Los utensilios y materiales que corten o penetren la piel, las mucosas u otros tejidos, y que no sean de un solo uso, deberán ser esterilizados tras su utilización, manteniendo dicha condición hasta su próximo uso.

b) Para la esterilización podrá emplearse cualquiera de los procedimientos siguientes, durante el tiempo y a las temperaturas indicadas a continuación, teniendo además en cuenta las condiciones de uso recomendadas por el fabricante:

- Esterilización por vapor (autoclave) a 121°C durante veinte minutos y a 1 atmósfera de presión, o 135°C durante tres-cinco minutos a 2 atmósferas de presión.
- Horno o estufa de calor seco a 170°C durante 1 hora.

2. Métodos de desinfección:

1) Los paramentos y superficies de trabajo, así como el mobiliario implicado en estas prácticas, deberá ser desinfectado al menos una vez al día, y siempre que haya podido ser contaminado con sangre y/o fluidos corporales, utilizando para ello una solución de hipoclorito sódico en una proporción de: una parte de lejía (en una concentración de 50 gramos de cloro activo por litro) por cuatro de agua. La solución se preparará inmediatamente antes de ser utilizada por la progresiva pérdida de actividad.

2) Los utensilios, materiales de trabajo y accesorios de aparataje que entren en contacto con la piel o cuero cabelludo deberán ser sometidos a limpieza y desinfección, mediante algunos de los siguientes métodos:

- Inmersión del material en una solución recién preparada de hipoclorito sódico al 10 por 100 (lejía doméstica al 10 por 100), si se usa material no metálico.

En una cubeta se hace una dilución de lejía con agua 1/10, se introduce el material durante 20 minutos, se aclara con agua.

- Inmersión del material en una disolución de glutaraldehído al 2 por 100 durante 20 minutos. El material se debe aclarar con abundante agua corriente ya que el producto es muy tóxico. El líquido activado tiene un período de caducidad. Se recomienda no utilizarlo más de 15 días.
- Ebullición en agua durante 20 minutos.
- Con cualquier otra sustancia desinfectante autorizada siguiendo las instrucciones del fabricante.

ANEXO II AL LIBRO IV

SEÑALIZACIÓN DEL ÁREA DE TECNOLOGÍA LÁSER Y FUENTES DE LUZ INTENSA

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



LIBRO QUINTO

Piscinas

TÍTULO I

Disposiciones generales

Art. 92. *Ámbito de aplicación específico de las piscinas.*—1. El objeto es establecer los criterios técnico-sanitarios y de seguridad de las instalaciones de uso colectivo, de titularidad pública o privada, destinadas a la natación, el baño u otros fines recreativos.

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

Art. 93. *Exenciones al ámbito de aplicación.*—Quedan excluidas las piscinas de uso privado unifamiliares y las de aguas naturales, termales o mineromedicinales.

Art. 94. *Objetivos.*—Garantizar que las instalaciones reúnan las condiciones técnico-sanitarias con la finalidad de proteger la salud de los usuarios.

Art. 95. *Definiciones.*—A efectos de este libro, las definiciones se atenderán a lo indicado en el artículo 2 del Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.

TÍTULO II

Procedimiento de comunicación de apertura

Art. 96. *Comunicación de apertura de piscinas.*—1. Los titulares de piscinas de uso público y de uso privado tipo 3A, que hayan permanecido con cierres temporales de más de seis meses, deberán comunicar al Ayuntamiento su reapertura. Dicha comunicación se realizará durante la quincena anterior a la apertura de la piscina, reflejando que su insta-

lación reúne las condiciones necesarias para su correcto funcionamiento, procediéndose a la entrega del Libro de Registro Oficial.

En caso de deficiencias estructurales anteriores, previa a la comunicación de apertura de temporada, se comunicará la subsanación de las mismas y la solicitud de inspección.

2. Los titulares de las piscinas climatizadas de uso público y privado deberán comunicar al Ayuntamiento, con carácter anual, dentro de los dos primeros meses del año que su instalación reúne las condiciones necesarias para su correcto funcionamiento.

3. Dichas comunicaciones se realizarán en los términos que dispongan la autoridad sanitaria competente.

TÍTULO III

Condiciones técnicas

Capítulo I

Instalaciones

Art. 97. *Características estructurales y condiciones de seguridad.*—1. 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.

2. En piscinas de nueva construcción:

- a) Los servicios higiénicos se instalarán en locales próximos y al mismo nivel de la zona de playa.
- b) La sala de tratamiento de agua y el almacén de productos químicos se situarán en locales próximos a los vasos.

Art. 98. *Protección del vaso.*—En la época, días u horas en que la piscina no se encuentre en funcionamiento, el vaso deberá protegerse mediante vallado, cubrimiento o cualquier otro sistema eficaz que impida el acceso al mismo. Asimismo, se mantendrá en condiciones tales, que no pueda constituir un foco de contaminación ambiental.

Capítulo II

Equipamientos y accesorios

Art. 99. *Equipamientos deportivos y recreativos.*—1. En caso de utilizarse equipamientos deportivos y recreativos 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 y conservación de los equipamientos, debiendo realizar revisiones periódicas, como mínimo una vez al año, de acuerdo a las normas UNE de aplicación. Dichas revisiones deberán estar documentadas.

Capítulo III

Almacén de productos químicos

Art. 100. *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 conforme a la normativa sectorial de aplicación, debiéndose realizar mantenimiento que garantice un buen estado de conservación.

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

Art. 101. *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 legislación vigente sobre almacenamiento de productos químicos o en su caso según instruccio-

nes del fabricante y/o lo contemplado en su ficha de datos de seguridad que siempre estará a disposición del personal de mantenimiento y de la autoridad competente.

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

TÍTULO IV

Calidad del agua y del aire

Art. 102. *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.

Art. 103. *Calidad y renovación del aire.*—1. El aire del ambiente interior de las instalaciones cubiertas y de las salas técnicas, será renovado periódicamente a fin de evitar la presencia de sustancias irritantes o que entrañen un riesgo para la salud humana. En el recinto donde se ubican los vasos se comprobarán, a diario, los parámetros de humedad relativa, temperatura ambiente y concentración de dióxido de carbono. Cumplirá lo establecido en la normativa de aplicación.

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

TÍTULO V

Control y organización

Capítulo I

Autocontrol

Art. 104. *Criterios generales.*—1. Los titulares de piscinas de uso público y uso privado tipo 3A, dispondrán respectivamente, de las medidas de autocontrol específicas o de medidas de verificación para comprobar la adecuación de las instalaciones y la óptima calidad del agua y del aire de las mismas según la normativa vigente.

2. El personal de mantenimiento de la instalación dispondrá de los reactivos, instrumental y conocimientos necesarios, para realizar las determinaciones “in situ” que deberán quedar registrados diariamente en el Libro de Registro Oficial del Ayuntamiento de Móstoles, así como el resto de parámetros contemplados en el mismo.

3. Quedarán documentados los controles analíticos del agua y del aire reglamentarios y otros que, en su caso, se hayan realizado, así como las incidencias acaecidas y las medidas correctoras adoptadas.

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

Art. 105. *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:

1) Medidas de verificación.

- a) Se anotarán, diariamente los parámetros contemplados en el Libro de Registro Oficial del Ayuntamiento de Móstoles, así como las incidencias cuando estas se produzcan.

Así mismo se registrarán las operaciones de mantenimiento y seguridad de las instalaciones, así como las revisiones realizadas.

- b) El personal de mantenimiento de la instalación dispondrá de los reactivos, instrumental y conocimientos necesarios, para realizar las determinaciones.
- c) Quedarán documentados los controles analíticos del agua y del aire reglamentarios y otros que, en su caso, se hayan realizado. Los laboratorios y métodos de análisis empleados se adaptarán a lo dispuesto en el artículo 9 del R.D. 742/2013.

- 2) 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.
 - 3) Medidas de seguridad y buenas prácticas.
 - 4) 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.
 - 5) Plan de prevención y control de plagas, que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.
 - 6) Información sobre los procedimientos de gestión de proveedores y servicios.
2. En caso de detectar situaciones de incumplimiento, se adoptarán las medidas correctoras precisas, que quedarán debidamente registradas.
 3. El protocolo de autocontrol permanecerá en la instalación, quedando a disposición del personal de la misma y de los servicios de inspección.

Capítulo II

Personal y organización

Art. 106. *Titulación del personal.*—1. Las piscinas contarán con socorristas y personal sanitario y de mantenimiento, conforme a lo indicado en la normativa de aplicación.

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

TÍTULO VI

Establecimientos con vasos de hidromasaje

Art. 107. *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:

- 1) El fondo y las paredes de los vasos estarán revestidos de materiales lisos, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección.
 - 2) En los vasos existirá un sistema de desagüe a la red de alcantarillado pública, que permita la eliminación rápida del agua y sedimentos.
 - 3) La temperatura del agua de los vasos de estas piscinas no podrá ser superior a 36° C.
 - 4) Contarán con servicios higiénicos, cuya utilización podrá ser compartida por el público y el personal.
 - 5) Dispondrán de vestuarios y duchas para uso exclusivo de los clientes, separados por sexos, si sus usuarios fueran indistintamente hombres y mujeres.
 - 6) La zona de baño, vestuarios y duchas, dispondrán de suelo antideslizante y de fácil limpieza y desinfección.
 - 7) Los establecimientos se encontrarán en adecuado estado de mantenimiento y limpieza.
 - 8) No se podrá acceder a la zona de baño con calzado y ropa de calle.
 - 9) No estará permitida la entrada o estancia 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:
- 1) 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.
 - 2) 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.
 - 3) Se aportará agua nueva en cantidad suficiente para garantizar los parámetros de calidad de la misma.

- 4) 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.
 - 5) 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.
 - 6) Estos establecimientos de uso privado o público contarán con medidas de verificación o autocontrol conforme a lo indicado en el título V de este libro.
3. Los establecimientos spa o balneario urbano, que cuenten con vasos de hidromasaje, sin recirculación de agua, deberán cambiar el agua después de cada uso.
- Art. 108. *Mantenimiento de las instalaciones.*—Se ajustarán a lo dispuesto en el anexo 5 del R. D. 865/2003 de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.

LIBRO SEXTO

Prevención, control de plagas e insalubridad en inmuebles y entorno urbano

TÍTULO I

Disposiciones generales

Art. 109. *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 edificios y lugares de vivienda y convivencia humana, 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 por motivo de riesgo para la salud pública.

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 realizadas por los servicios municipales competentes, en ejecución subsidiaria, cuando concurren circunstancias que conlleven un riesgo para la salubridad pública.

Art. 110. *Definiciones.*—Para los fines de este documento se aplicarán los siguientes términos y definiciones:

1. **Animal Plaga:** son aquellos animales que han encontrado las condiciones óptimas de temperatura y humedad y alimentación para su multiplicación, sobrepasando el umbral de tolerancia establecido para esa especie, 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. **Desinfección:** Destrucción de los microorganismos patógenos en todos los ambientes, por medios mecánicos, físicos o químicos, contrarios a su vida o desarrollo.

3. **Desinsectación:** Destrucción de insectos parásitos a través de un conjunto de técnicas y métodos físicos, químicos y mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico dirigidos a prevenir y controlar la presencia de ciertas especies nocivas y molestas en un hábitat determinado.

4. **Desratización:** Eliminación de roedores del medio.

5. **Diagnóstico de situación:** valoración previa al diseño e implantación del programa de actuación. Incluye la descripción del origen e identificación de los organismos nocivos, su distribución y extensión y la determinación de los factores que originan y/o favorecen su proliferación.

6. **Limpieza:** Toda actividad encaminada a eliminar del medio desperdicios y otras formas naturales consideradas como perjudiciales para la salud, ya que constituyen punto de partida para el desarrollo de animales indeseables y el deterioro del hábitat humano.

7. Monitorización: vigilancia específica de una plaga durante un tiempo manteniendo un registro del proceso.

8. Plaga: conjunto de insectos, roedores, bacterias, etc., que se encuentran en una densidad tal que pueden llegar a dañar o constituir una amenaza para el hombre, su bienestar, animales y/o el medio ambiente.

9. Plazo de seguridad: Tiempo mínimo que ha de transcurrir desde que se ha aplicado el plaguicida hasta que se puede volver a entrar al local tratado, después de ventilarlo.

10. Producto biocida: sustancia o preparado, en la forma que se suministra al usuario, que está compuesta, contiene o genera una o más sustancias activas, con la finalidad de destruir, contrarrestar, neutralizar o prevenir cualquier organismo nocivo, o de impedir su acción o ejercer un efecto de control de otro tipo, por cualquier medio que no sea una mera acción física o mecánica.

11. Responsable técnico: persona responsable de realizar el diagnóstico de situación, de la planificación, realización y evaluación de los tratamientos, así como de supervisar los posibles riesgos de los mismos y definir las medidas necesarias a adoptar de protección personal y del medio, definiendo las condiciones en las que se deberá realizar la aplicación y de firmar el certificado del servicio realizado. Así mismo servirá de interlocutor con las autoridades competentes en asuntos de carácter técnico.

12. Saneamiento: Conjunto de técnicas y elementos destinados a fomentar las condiciones higiénicas en un edificio, de una comunidad, etc. con el fin de eliminar las causas de insalubridad y proliferación de plagas.

13. Vector: cualquier organismo que, aun no siendo perjudicial por sí mismo, presente capacidad potencial de vehiculares agentes patógenos causantes de enfermedad para el hombre o animales.

TÍTULO II

Insalubridad en entorno urbano e inmuebles

Art. 111. *Condiciones de higiene en entorno urbano e inmuebles.*—1. Todas las parcelas y solares no edificados, así como los edificios, lugares de vivienda y convivencia humana, 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 inmuebles, de manera que, por su naturaleza o volumen, constituyan un riesgo para la salud y seguridad de los propios habitantes, de las fincas 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.

4. 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.

5. 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.

TÍTULO III

Plagas

Capítulo I

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

Art. 112. *Gestión de parcelas y otros bienes inmuebles.*—Se aplicará lo dispuesto en el artículo anterior.

Art. 113. *Gestión de residuos y alimentación de animales.*—1. Queda prohibido el depósito de residuos sólidos urbanos, fuera de los contenedores y/o de forma diferente a la

establecida en la normativa aplicable. En especial se tendrá especial precaución en evitar que las especies de animales plagas entren en contacto con los restos orgánicos.

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

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

4. Queda prohibido el suministro de alimentos a animales susceptibles de convertirse en plagas, en espacios públicos. Únicamente se permitirá esta acción dentro de los trabajos de control de poblaciones que estén autorizados y controlados por el Ayuntamiento, a través de empresas o personal debidamente autorizado.

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.

Art. 114. *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.

Art. 115. *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 aéreas como red de saneamiento, garajes, conducciones de agua, telefonía y cableado óptico o eléctrico, antenas entre otras, deberán adoptar criterios de prevención de plagas en sus planes de trabajo, así como colaborar en los planes de control de plagas municipales.

Art. 116. *Entrada de mercancías.*—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.

Art. 117. *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 animales plaga. En los supuestos de nidificaciones, avisperos o colonias de abejas, serán responsables de gestionar el saneamiento de las zonas afectadas.

3. La autoridad municipal podrá requerir la retirada o eliminación urgente por personal cualificado.

En el caso de abejas se emplearán siempre que sea posible, técnicas apícolas para su retirada y traslado en los términos establecidos por la normativa vigente. En el caso de presencia de termitas en edificaciones, el propietario o jurídicamente responsable, comunicará dicha circunstancia a los servicios técnicos municipales.

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

5. 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.

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

Capítulo II

Plan Control de Plagas

Art. 118. *Plan de Gestión de plagas.*—Consiste en los procesos de prevención y/o control necesario para que las condiciones sanitario-ambientales obtenidas eviten la proliferación de organismos nocivos.

El plan de gestión de plagas permite definir la estrategia apropiada, programa de actuaciones de acuerdo con el sector, así como los factores más relevantes de las instalaciones recogidos en el diagnóstico de situación.

En este Plan se distinguen tres etapas:

1. Diagnóstico de situación.
2. Programa de Actuación.
3. Evaluación.

1. El diagnóstico de situación debe realizarse con carácter previo a cualquier intervención de vigilancia y control de plagas, siempre de acuerdo con las normas de calidad vigentes en este ámbito, debiendo estar a disposición de los técnicos de inspección municipal.

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

3. El documento de evaluación determina si los resultados obtenidos son conformes a los objetivos propuestos en el programa de actuación mediante la determinación del nivel de contaminación. Permite valorar si es necesario introducir modificaciones en el Programa de actuación.

Capítulo III

Aplicación de biocidas

Art. 119. *Normativa de aplicación en tratamientos y productos biocidas.*—Se aplicará en cada momento la normativa en vigor relativa a procedimientos, productos, tratamientos, autorizaciones, capacitación de los profesionales aplicadores de tratamientos y aplicación de biocidas, así como los manuales de buenas prácticas establecidos por normas de calidad o UNE.

Art. 120. *Restricciones en la utilización de biocidas.*—1. Las operaciones de prevención y control de vectores mediante el uso de biocidas fuera del ámbito doméstico, únicamente podrán ser realizadas por empresas de servicios biocidas proveedores de servicios profesionales inscritos en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas. Contarán con un responsable técnico y su personal aplicador tendrá la capacitación suficiente en función del tipo de producto que vaya a emplear. Se utilizarán biocidas registrados por la autoridad competente, siempre de acuerdo con las condiciones establecidas en la Resolución de Inscripción del biocida en el Registro Oficial de Biocida, con las medidas de precaución y seguridad especificadas en cada caso.

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

3. 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 portacebos de seguridad específicos para este uso y adecuados a los requerimientos de seguridad del entorno donde se localicen y que además irán correctamente identificados y preferiblemente anclados.

4. 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.

5. 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.

6. La gestión de residuos de restos de biocidas o sus envases, cadáveres de animales, excrementos, el material y el equipo sin utilidad como, por ejemplo, cebos, las trampas, los embalajes deberá 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.

Art. 121. *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 biocida 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, la empresa actuante expedirá un certificado de servicio según normativa vigente, firmado por el responsable técnico y el aplicador/es actuantes.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Primera.—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 6 meses desde su entrada en vigor.

Segunda.—Los establecimientos que estuvieran en procedimiento de control de actividad municipal en vigor podrán mantener sus instalaciones especialmente, en cuanto a distribución de espacio se refiere, en la forma establecida en su procedimiento de control de actividad, 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.

Tercera.—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 que fuera de aplicación en el momento de su incoación.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA. DEROGACIÓN NORMATIVA

A partir de la entrada en vigor de la presente Ordenanza, queda derogada la Ordenanza Reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección del consumidor en establecimientos donde se elaboran y consumen comidas y bebidas publicada en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID de 5 de octubre de 2004.

DISPOSICIÓN FINAL

De conformidad con lo establecido en el artículo 70.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, la presente Ordenanza entrará en vigor una vez sea publicada íntegramente en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID y haya transcurrido el plazo establecido en el artículo 65.2 de la citada norma.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Móstoles, a 23 de junio de 2021.—La concejala-delegada de Derechos Sociales y Mayores, Ángela Viedma Alonso.

(03/22.087/21)

