

# ORDENANZA MUNICIPAL SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA

Publicado en BOP el 30 de octubre, 1999.

PROPUESTA DE ORDENANZA MUNICIPAL SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA.....	2
Artículo 1.....	3
Artículo 2.....	3
Artículo 3.....	3
Artículo 4.....	3
Artículo 5.....	4
<i>CAPITULO I.- REQUISITOS DE LOS LOCALES DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS .....</i>	<i>4</i>
Artículo 6.....	4
<i>CAPITULO II.- REQUISITOS ESPECIFICOS DE LOS LOCALES .....</i>	<i>5</i>
Artículo 7.....	5
<i>CAPITULO III.- REQUISITOS PARA LOCALES O ESTABLECIMIENTOS DE TEMPORADA. ....</i>	<i>6</i>
Artículo 8.....	6
<i>CAPITULO IV.- TRANSPORTE.....</i>	<i>6</i>
Artículo 9.....	6
<i>CAPITULO V.- REQUISITOS DEL EQUIPO.....</i>	<i>7</i>
Artículo 10.....	7
<i>CAPITULO VI.- DESPERDICIOS DE ALIMENTOS.....</i>	<i>7</i>
Artículo 11.....	7
<i>CAPITULO VII.- HIGIENE DEL PERSONAL.....</i>	<i>7</i>
Artículo 12.....	7
Artículo 13.....	8
<i>CAPITULO IX.- CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS.....</i>	<i>8</i>
Artículo 14.....	8
Artículo 16.....	9
Artículo 17.....	9
Artículo 18.....	9
Artículo 19.....	10
Artículo 20.....	10
Artículo 21.....	10
Artículo 22.....	10
Artículo 23.....	10
Artículo 24.....	11
Artículo 25.....	11
Artículo 26.....	11
Artículo 27.....	11
Artículo 28.....	12
Artículo 29.....	12
Artículo 30.....	12
Artículo 31.....	12
Artículo 32.....	13
Artículo 33.....	13
Artículo 34.....	13
Artículo 35.....	13
Artículo 36.....	14
Artículo 37.....	14
Artículo 38.....	14
Artículo 39.....	14
Artículo 40.....	14
Disposición derogatoria.....	14
Disposición final Primera.....	14
Disposición final Segunda.....	14
Disposición final Tercera.....	15

## **PROPUESTA DE ORDENANZA MUNICIPAL SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA**

El artículo 38.1.d) de la Ley 2/1998 de Salud de Andalucía, le otorga a los Ayuntamientos el control sanitario de la distribución y suministro de alimentos, bebidas y demás productos relacionados con el uso o consumo humano, así como los medios de su transporte. En el punto b) ese mismo artículo se contempla el control sanitario de industrias, actividades y servicios. Para el cumplimiento de estas competencias, el artículo 39 de la misma ley reconoce la capacidad de los Ayuntamientos para la adopción de disposiciones de carácter sanitario que serán de aplicación en su ámbito territorial.

Una de las preocupaciones a la hora del establecimiento del mercado único es la necesidad de establecer una confianza en el nivel de seguridad y salubridad de los productos alimenticios, lo que ha llevado a la elaboración de directivas comunitarias relativas al control oficial de productos alimenticios (Directiva 89/397/CEE) y a las normas de higiene de los productos alimenticios (Directiva 93/43/CEE) que deben respetarse en las fases de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor.

Esta normativa europea ha sido incorporada al ordenamiento jurídico español mediante los Reales Decretos 50/1993, de 15 de enero, que regula el control oficial de los alimentos, 1945/1983, de 22 de junio, sobre infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria y 2207/1995, de 28 de diciembre, sobre las normas de higiene de los alimentos.

### **Al Excmo. Ayuntamiento Pleno.**

La C.E. de 1978, en sus artículos 43 y 49 reconoce el derecho de todos los ciudadanos a la protección de la Salud, derecho que pese a ser efectivo requiere la adopción de medidas por los poderes públicos. La Ley 14/86 de 25 de abril, General de Sanidad da respuesta a este requerimiento constitucional.

Los arts. 13, 21 y 20.1 de la Ley Orgánica 6/81 que aprueba el Estatuto de Autonomía para Andalucía, le confieren a nuestra Comunidad Autónoma competencia exclusiva en materia de sanidad e higiene, sin perjuicio de lo establecido en el art. 149.1.16 de la C.E., así como el desarrollo legislativo y la ejecución de la legislación básica del Estado en materia de sanidad interior.

A través de la Ley 2/98 de 15 de junio de Salud de Andalucía, la Comunidad Autónoma hace efectivo el derecho a la protección de la salud de los ciudadanos en Andalucía, derechos y deberes de los ciudadanos respecto de los servicios sanitarios y la ordenación de las actividades sanitarias.

El Capítulo III de esta ley, concretamente el art. 38, se dedica a las competencias sanitarias de los Municipios, atribuyéndoles entre otras, la responsabilidad en relación al obligado cumplimiento del control sanitario de industrias, actividades y servicios y transporte, así como la distribución y suministro de alimentos, bebidas y demás productos relacionados con el uso o consumo humano, y los medios de su transporte.

Para el cumplimiento de estas competencias el art. 39 de la Ley 2/98 requiere que los Ayuntamientos aprueben las correspondientes ordenanzas.

Por ello, se presenta a V.E. para su aprobación si procede la Ordenanza sobre higiene alimentaria de este Municipio.

No obstante V.E. con su superior criterio resolverá.

Cádiz, 11 de Marzo de 1.999

EL TTE. ALCALDE  
Fdo.: José Blas Fernández Sánchez

## **ANUNCIO**

El Excmo. Ayuntamiento Pleno en su sesión ordinaria el día 10 de Septiembre de 1.999 y al punto 14º, aprobó definitivamente la Ordenanza Municipal sobre Higiene Alimentaria del Ayuntamiento de Cádiz, de acuerdo con lo establecido en el artículo 49 de la Ley 7/85 de 2 de Abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, cuyo texto íntegro es el siguiente:

### **“ORDENANZA MUNICIPAL SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA”**

#### **TITULO I - DISPOSICIONES GENERALES**

##### **Artículo 1.**

1. La presente Ordenanza establece las normas generales de higiene de los productos alimenticios y las modalidades para la verificación de las mismas.

2. Esta Ordenanza será de aplicación general a todas las fases posteriores a la producción primaria, es decir, preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor. Todo ello sin perjuicio de las obligaciones impuestas en esta materia por otras disposiciones más específicas.

##### **Artículo 2.**

La presente Ordenanza será de aplicación en el término municipal de la Ciudad de Cádiz.

#### **TITULO II - DEFINICIONES**

##### **Artículo 3.**

A efectos de la presente Ordenanza se entenderá por:

a) Higiene de los productos alimenticios: en adelante higiene, el conjunto de medidas necesarias para garantizar la seguridad y la salubridad de los productos alimenticios. Dichas medidas abarcan todas las fases posteriores a la producción primaria (entendiéndose por producción primaria los procesos de recolección, sacrificio, ordeño o similares) e incluye preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta o suministro al consumidor.

b) Empresa del sector alimentario: cualquier empresa con o sin fines lucrativos, ya sea pública o privada que lleve a cabo una de las operaciones siguientes: preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta o suministro al consumidor.

c) Alimento conforme a las normas de seguridad y salubridad: cualquier alimento apto para el consumo humano por lo que a la higiene se refiere.

#### **TITULO III - REQUISITOS GENERALES DE HIGIENE DE LAS EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTARIO**

##### **Artículo 4.**

Las empresas del sector alimentario cumplirán las normas de higiene enunciadas en los capítulos del presente título. Los capítulos V al VIII se aplicarán a todas las empresas alimentarias sin excepción. Los demás capítulos se aplicarán del siguiente modo:

- Capítulo I: a todos los locales excepto a los establecimientos temporales y los dedicados a ventas especiales.

- Capítulo II: a todos los locales donde se preparan, tratan o procesan alimentos, excepto los establecimientos temporales y los dedicados a ventas especiales y los locales de servicio de comidas.
- Capítulo III: a los establecimientos temporales y los dedicados a las ventas especiales.
- Capítulo IV: a todos los medios de transporte.

#### **Artículo 5.**

Los términos "cuando proceda" y "cuando sea necesario" utilizados en el presente título permiten a la empresa en cuestión, de acuerdo con la autoridad competente, aplicar en cada caso las normas sanitarias precisas para garantizar la seguridad y la salubridad.

### ***CAPITULO I.- REQUISITOS DE LOS LOCALES DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DISTINTOS DE LOS ESPECIFICADOS EN EL CAPITULO III***

#### **Artículo 6.**

- 1.- Los locales por los que circulen alimentos estarán limpios y en buen estado.
- 2.- La disposición del conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de los locales por donde circulen los productos alimenticios:
  - a) permitirán una limpieza y desinfección adecuada.
  - b) evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los alimentos y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies.
  - c) posibilitarán las prácticas correctas de higiene de los alimentos, incluidas la prevención de la contaminación cruzada durante las diferentes operaciones provocada por los alimentos, el equipo, los materiales, el agua, el suministro de aire, el personal o fuentes externas de contaminación tales como los insectos, roedores y demás animales.
  - d) dispondrán, cuando sea necesario, de unas condiciones térmicas adecuadas para el tratamiento y el almacenamiento higiénico de los productos.
- 3.- Existirá un número suficiente de lavabos, debidamente localizados y señalizados para la limpieza de las manos, así como de inodoros de cisterna conectados a un sistema de desagüe eficaz. Los inodoros se deberán instalar en una cabina cerrada no comunicando directamente con los locales en los que se manipulen alimentos.

En lo referente a los aseos públicos y de los trabajadores, así como los adaptados para su utilización por minusválidos, será de aplicación la Ordenanza Municipal reguladora de las actividades comerciales e industrias inocuas y la Ordenanza Municipal sobre accesibilidad en la ciudad de Cádiz.
- 4.- Deberán existir lavamanos independientes de accionamiento no manual provistos de agua caliente y fría así como de material de limpieza y secado higiénico de manos. Las instalaciones para lavar productos alimenticios estarán separadas de las instalaciones destinadas a lavarse las manos.
- 5.- Habrá medios apropiados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Se evitará toda corriente de aire mecánica desde una zona contaminada a otra limpia. Los sistemas de ventilación estarán contruidos de forma que se pueda acceder fácilmente a los filtros y a otras partes que deban limpiarse o sustituirse.
- 6.- Todos los aseos instalados en los locales por donde circulen productos alimenticios dispondrán de adecuada ventilación directa o forzada al exterior.
- 7.- Los locales por donde circulen productos alimenticios estarán suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales.

8.- Contará con un suministro de agua potable corriente procedente de la red de suministro. Para evitar la contaminación de los productos alimenticios, el agua cumplirá las especificaciones del Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre que aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de aguas potables de consumo público.

9.- Los sistemas de desagüe serán los adecuados para los objetivos previstos y en su construcción y diseño se evitará cualquier riesgo de contaminación de los productos alimenticios. Deberá estar conectado a la red municipal de alcantarillado o en su defecto, adoptar las soluciones más adecuadas de acuerdo con la legislación vigente.

10.- Donde sea necesario habrá vestuarios suficientes para el personal de la empresa.

## ***CAPITULO II.- REQUISITOS ESPECIFICOS DE LOS LOCALES DONDE PREPARAN, TRATAN O TRANSFORMAN LOS ALIMENTOS CON EXCLUSION DE LOS ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES, LOS DESTINADOS A LAS VENTAS ESPECIALES Y LOS LOCALES DE SERVICIO DE COMIDAS***

### **Artículo 7.**

1. En los locales donde se preparen, traten o transformen alimentos (con exclusión de los locales de servicio de comidas):

a) Las superficies de los suelos se conservarán en buen estado y serán fáciles de limpiar y cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos. Cuando proceda, los suelos tendrán un desagüe adecuado.

b) Las superficies de las paredes se conservarán en buen estado y serán fáciles de limpiar y cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos y su superficie será lisa hasta una altura adecuada para las operaciones.

c) Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas estarán diseñadas, construidas y acabadas de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho indeseable y el desprendimiento de partículas.

d) Las ventanas y demás huecos practicables estarán contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y aquellos que comuniquen con el exterior estarán provistos de pantallas contrainsectos que puedan desmontarse con facilidad para proceder a la limpieza. Cuando de la apertura de las ventanas pudiera resultar la contaminación de los productos alimenticios, éstas permanecerán cerradas durante la fase de producción.

e) Las puertas serán fáciles de limpiar y cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes.

f) Las superficies, incluidas las del equipo de trabajo, que estén en contacto con los alimentos, serán fáciles de limpiar y cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá que estén contruidas con materiales lisos, lavables y no tóxicos.

2.- En caso necesario, se dispondrá de las debidas instalaciones de limpieza y desinfección de los instrumentos y materiales de trabajo. Dichas instalaciones estarán contruidas con un material resistente a la corrosión, serán fáciles de limpiar y tendrán un suministro adecuado de agua fría y caliente.

3.- Se tomarán las medidas adecuadas para el lavado de los alimentos que lo requieran. Todos los fregaderos o instalaciones similares tendrán un suministro adecuado de agua caliente, fría o de ambas, según proceda y se mantendrán limpias.

### **CAPITULO III.- REQUISITOS PARA LOCALES O ESTABLECIMIENTOS DE TEMPORADA Y LOS DESTINADOS A LAS VENTAS ESPECIALES.**

#### **Artículo 8.**

1. Los locales o establecimientos de venta ambulante, establecimientos de temporada y las máquinas expendedoras estarán situados, diseñados, contruidos y conservados de forma que se prevengan el riesgo de contaminación de los alimentos y la presencia de insectos u otros animales indeseables.

2.- En particular, y cuando sea necesario:

a) Se facilitarán instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal, incluidas instalaciones para la limpieza y el secado higiénico de manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios.

b) Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán fáciles de lavar y cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá el uso de materiales lisos, lavables y no tóxicos.

c) Se contará con material adecuado para la limpieza y la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.

d) Dispondrá de material adecuado para la limpieza de los alimentos.

e) Existirá un suministro adecuado de agua caliente, fría o ambas.

f) Se contará con medidas o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación higiénica de sustancias y desechos peligrosos o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos.

g) Se contará con instalaciones o dispositivos precisos para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.

h) Los productos alimenticios se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.

### **CAPITULO IV.- TRANSPORTE**

#### **Artículo 9.**

1.- Los receptáculos o contenedores de los vehículos utilizados para transportar alimentos estarán limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y estarán diseñados y contruidos de forma que permitan una limpieza y, cuando sea necesario, una desinfección adecuadas.

2.- Los receptáculos o contenedores de los vehículos no se utilizarán para transportar otros productos que no sean alimentos, cuando ello pueda producir contaminación de los productos alimenticios.

Los productos alimenticios a granel en estado líquido, en forma granulada o en polvo, se transportarán en receptáculos o contenedores/cisternas reservados para su transporte. En los contenedores figurará una indicación claramente visible e indeleble sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios o bien la indicación "exclusivamente productos alimenticios"

3.- Cuando se utilice el mismo receptáculo de vehículo o contenedor para el transporte de diversos alimentos a la vez o productos no alimenticios junto con alimentos, existirá una separación efectiva de los mismos, cuando ello sea necesario, para protegerlos del riesgo de contaminación.

4.- Cuando se utilice el mismo receptáculo de vehículo o contenedor para el transporte de diversos alimentos o productos no alimenticios, se procederá a una limpieza eficaz entre cargas para evitar el riesgo de contaminación.

5.- Los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores se colocarán de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.

6.- Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios los mantendrán a la temperatura adecuada y cuando sea necesario, estarán diseñados de forma que se pueda vigilar dicha temperatura.

## ***CAPITULO V.- REQUISITOS DEL EQUIPO***

### **Artículo 10.-**

Todos los artículos, instalaciones y equipos que entren en contacto con los productos alimenticios estarán limpios y:

- a) en su construcción, composición y estado de conservación reducirán al mínimo el riesgo de contaminación de los productos alimenticios.
- b) Su construcción, composición y estado de conservación permitirán que se limpien perfectamente y cuando sea necesario, que se desinfecten en la medida necesaria para los fines perseguidos, a excepción de los recipientes y envases no recuperables.
- c) Su instalación permitirá la limpieza adecuada en la zona circundante.

## ***CAPITULO VI.- DESPERDICIOS DE ALIMENTOS***

### **Artículo 11.**

1. Los desperdicios de alimentos y de otro tipo no podrán mantenerse en locales por los que circulen alimentos.

2.- Los desperdicios de alimentos y de otro tipo se depositarán en contenedores provistos de cierre hermético. Dichos contenedores presentarán unas características de construcción adecuadas, estarán en buen estado y serán de fácil limpieza y cuando sea necesario, desinfección.

3.- Se tomarán las medidas adecuadas para la evacuación y el almacenamiento de los desperdicios de alimentos y otros desechos. Los depósitos de desperdicios estarán diseñados de forma que puedan mantenerse limpios e impedir el acceso de insectos y otros animales y la contaminación de los alimentos, del agua potable, del equipo o de los locales.

## ***CAPITULO VII.- HIGIENE DEL PERSONAL***

### **Artículo 12.**

1.- Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios mantendrán un elevado grado de limpieza y llevarán una vestimenta adecuada, de uso exclusivo para el trabajo, limpia y en su caso, protectora.

2.- El manipulador aquejado de enfermedad de transmisión por vía digestiva o que sea portador de gérmenes, deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador.

Será obligación del manipulador afectado, cuando sea consciente o tenga sospecha de estar comprendido en alguno del supuesto contemplado en el párrafo anterior, poner el hecho en conocimiento de su superior inmediato a los efectos oportunos.

En los casos en los que exista lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto directa o indirectamente con los alimentos, al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeabilizante, en su caso.

3.- Deberán estar en posesión del carnet de manipuladores de alimentos debidamente actualizado tal como exige la normativa vigente al respecto.

4.- Durante el ejercicio de la actividad se prohíbe fumar y masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, utilizar prendas de trabajo distintas de las reglamentarias, estornudar o toser sobre los alimentos o cualquier otra que pueda ser causa de contaminación de los alimentos. Igualmente se prohíbe la presencia de personas extrañas a la actividad donde ésta se desarrolle.

## **CAPITULO VIII.- DISPOSICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

### **Artículo 13.**

1.- Las empresas del sector alimentario realizarán una selección de materias primas o ingredientes evitando que dichas materias primas o ingredientes originen en los productos finales riesgos para la salud del consumidor.

2.- Las materias primas e ingredientes almacenados en el establecimiento se conservarán en las adecuadas condiciones previstas para evitar su deterioro y protegerlos de la contaminación.

3.- Todos los productos alimenticios que se manipulen, almacenen, envasen, expongan y transporten estarán protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano, nocivos para la salud o pueda contaminarlos de manera que sea desaconsejable su consumo en este estado. En particular, los productos alimenticios se colocarán y protegerán de forma que se reduzca al mínimo todo el riesgo de contaminación. Se aplicarán adecuados procedimientos de lucha contra los insectos y cualesquiera otros animales.

4.- Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados en los que puedan producirse la multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas se conservarán a temperaturas que no den lugar a riesgos para la salud. Siempre que ello sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos, se permitirán periodos limitados no sometidos al control de temperatura cuando sea necesario para la manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los alimentos.

5.- Cuando los productos alimenticios hayan de conservarse o servirse a bajas temperaturas, se enfriarán cuanto antes, una vez concluida la fase final del tratamiento térmico, o la fase final de preparación en el caso de que éste no se aplique, a una temperatura que no de lugar a riesgos para la salud.

6.- Las sustancias peligrosas o no comestibles, incluidos los piensos para animales, llevarán su pertinente etiqueta y se almacenarán en recipientes separados y bien cerrados.

## **CAPITULO IX.- CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

### **Artículo 14.**

1.- Quedan comprendidas las cámaras frigoríficas, góndolas, vitrinas expositoras o similares, destinadas a la conservación de productos alimenticios perecederos sin que tengan la condición de almacenes frigoríficos en razón de su capacidad de almacenamiento.

2.- En los aspectos técnicos, cumplirán las exigencias de las reglamentaciones aplicables.

### **Artículo 15.**

1.- La instalación de cámaras frigoríficas se realizará en locales independientes debiendo dividirse en secciones aisladas para cada una de las clases siguientes:

- a) Carnes y productos cárnicos frescos
- b) Despojos y vísceras
- c) Pescados
- d) Huevos
- e) Leche y derivados lácteos
- f) Frutas y verduras

2.- En una misma sección de las mencionadas no podrán conservarse productos pertenecientes a clases distintas.

3.- La temperatura de las cámaras o compartimentos será la adecuada a la naturaleza del producto y a su tratamiento, considerándose como las más adecuadas:

- Productos congelados y ultracongelados: de -18° C a -25° C
- Carnes y productos cárnicos frescos: de 1° C a 4° C
- Caza: 0° C
- Pescado fresco y mariscos: de -3° C a 0° C
- Leche y derivados lácteos: de 1° C a 8° C
- Mantequillas: de -5° C a 10° C
- Productos de pastelería: de 0° C a 3° C
- Huevos: de 0° C a 10° C
- Frutas y hortalizas: de 1° C a 12° C

4.- La temperatura en el interior de la cámara será constante y se evitará que experimente variaciones fuera de los márgenes indicados en el punto 3.

5.- Las cámaras dispondrán de un termómetro en perfecto estado de funcionamiento y, siempre que sea posible, de lectura exterior para asegurar el exacto cumplimiento del punto anterior.

#### **Artículo 16.-**

Los productos alimenticios preparados que hayan de conservarse o servirse a bajas temperaturas, se enfriarán cuanto antes, una vez concluida la fase final del tratamiento térmico, o la fase final de preparación en el caso de que éste no se aplique, a una temperatura que no de lugar a riesgos para la salud. Desde el fin de la fase de enfriamiento los platos se almacenarán en cámaras a una temperatura menor o igual a 3° C durante un periodo máximo de 5 días.

#### **Artículo 17.-**

Los platos preparados de consumo inmediato que no sean servidos inmediatamente después de su preparación en caliente, se mantendrán en recipientes tapados a una temperatura igual o superior a 65 °C medidos en la zona central de los productos. Deben consumirse el mismo día de su preparación.

### **TITULO IV.- REQUISITOS ESPECIFICOS DE HIGIENE DE LAS EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTARIO**

#### **Artículo 18.-**

Dependiendo del producto o productos objeto de la actividad de la empresa del sector alimentario tendrá que cumplir además la normativa específica vigente en nuestro ordenamiento jurídico consistente en reglamentaciones técnico-sanitarias para un sector concreto y normas de calidad de productos determinados.

### **TITULO V.- INSPECCIONES**

### **Artículo 19.**

El Ayuntamiento a través de su personal velará por el cumplimiento de lo establecido en la presente Ordenanza, de acuerdo con lo preceptuado en el artículo 40.1 de la Ley 2/1998 de Salud de Andalucía.

### **Artículo 20.**

Los inspectores municipales, cuando actúen en el ejercicio de sus funciones, tendrán el carácter de agentes de la autoridad y las atribuciones y deberes que al efecto establece la ley 2/1998 de Salud de Andalucía y el Real Decreto 1945/1983, regulador de las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

### **Artículo 21.**

1.- Los controles se efectuarán:

- a) de forma habitual, periódica y programada, o
- b) en aquellos supuestos en los que exista indicio de irregularidad.

2.- En todo caso, los controles se efectuarán, por norma general, sin previo aviso.

3.- Se podrán establecer programas de previsiones de los controles habituales y periódicos en los que se definirán el carácter y la frecuencia de dichos controles, que deberán realizarse de forma regular durante un periodo determinado.

4.- El control se efectuará de forma proporcional al objetivo perseguido.

### **Artículo 22.**

El control consistirá en una o varias de las siguientes operaciones:

- a) Inspección
- b) Toma de muestras y análisis
- c) Control de la higiene del personal
- d) Examen del material escrito y documental
- e) Examen de verificación aplicada eventualmente por las empresas y de los resultados que se desprenden de los mismos

### **Artículo 23.**

1.- Estarán sometidos a inspección:

a) El estado y uso que se haga durante las fases de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta o suministro al consumidor, de los terrenos, locales, oficinas, instalaciones y su entorno, medios de transporte, equipos y materiales.

b) Las materias primas, ingredientes, auxiliares tecnológicos y otros productos utilizados para la preparación y producción de los productos alimenticios.

c) Los productos semiacabados

d) Los productos acabados

e) Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios.

f) Los productos y procedimientos de limpieza y mantenimiento, así como los plaguicidas de uso en la industria alimentaria.

g) Los procedimientos utilizados para preparación, fabricación y transformación de los productos alimenticios.

h) Los medios de conservación.

2.- Todas las operaciones mencionadas en el apartado 1 podrán completarse, en caso necesario, mediante:

- La audiencia del responsable de la empresa sometida a inspección y de las personas que trabajan por cuenta de dicha empresa.
- La lectura de los valores registrados por los instrumentos utilizados por la empresa, en relación con la preparación y la conservación de los alimentos.

#### **Artículo 24.**

Cuando los agentes de la autoridad aprecien que algún hecho constituya infracción a la presente Ordenanza, procederán a levantar el acta correspondiente, por triplicado, en la que se hará constar los datos referentes a la identidad del presunto infractor, domicilio, clase de empresa, y cuantos datos contribuyan a su inspección, reseña del hecho presuntamente sancionable y cuantas observaciones estime el inspector oportunas.

En el caso de que no se detectasen infracciones a la presente ordenanza, igualmente se procederá a levantar el acta correspondiente por triplicado con finalidad informativa del acto de inspección.

Un ejemplar del acta será facilitado al interesado, otra quedará en poder del inspector y la última será remitida a la oficina administrativa encargada de su tramitación.

#### **Artículo 25.**

1.- La toma de muestras se realizará mediante acta formalizada, al menos por triplicado, ante el titular de la empresa sujeta a inspección o ante su representante legal o persona responsable, y en defecto de los mismos, ante cualquier dependiente. La toma se efectuará de la forma prevista por la legislación vigente.

2.- Cuando las personas anteriormente citadas se negasen a intervenir en el acta, ésta será autorizada con la firma de un testigo, si fuese posible, sin perjuicio de exigir responsabilidades contraídas por tal negativa. En todo caso, el acta será autorizada por el inspector.

#### **Artículo 26.**

1.- Las pruebas periciales analíticas, caso de ser precisas, se realizarán en laboratorios autorizados conforme a la normativa vigente, empleando los métodos que se encuentran oficialmente expresados, y en su defecto, los recomendados nacional o internacionalmente.

2.- Cuando del resultado del análisis inicial se deduzcan infracciones a las disposiciones vigentes, se incoará expediente sancionador de acuerdo con el procedimiento contenido en esta Ordenanza.

En el supuesto que el expedientado no acepte dichos resultados, sin perjuicio de acreditar lo que considere necesario a su derecho por cualquier medio de prueba, podrá solicitar del instructor del expediente, la realización del análisis contradictorio. Este, y en su caso, el análisis dirimente, se efectuarán en la forma prevista en el Real Decreto 1945/1983.

3.- La renuncia, expresa o tácita, a efectuar el análisis contradictorio o la no aportación de la muestra obrante en poder del interesado supone la aceptación de los resultados del análisis inicial.

#### **Artículo 27.**

Con independencia de lo establecido en los artículos anteriores, los inspectores sanitarios actuantes podrán realizar cuantas actuaciones sean precisas en orden al cumplimiento de las funciones de inspección que desarrolle, pudiendo adoptar medidas cautelares preventivas necesarias a fin de evitar perjuicios para la salud en casos de urgente necesidad, tal como se establece en el apartado 2 del artículo 21 de la Ley 2/1998 de Salud de Andalucía.

En tales supuestos, dicho personal habrá de dar cuenta inmediata de las actuaciones realizadas a la autoridad sanitaria competente, quienes deberán ratificar o no dichas actuaciones en un plazo máximo de 48 horas desde que fueron adoptadas.

## **TITULO VI.- INFRACCIONES Y SANCIONES**

### **Artículo 28.**

Son infracciones sanitarias:

- El incumplimiento de los requisitos, condiciones, obligaciones o prohibiciones determinadas en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias, normas de calidad, disposiciones, disposiciones específicas de cada materia y en la presente Ordenanza.
- Las acciones u omisiones que produzcan riesgos o daños efectivos para la salud de los consumidores y usuarios, ya sea de forma deliberada, ya por abandono de la diligencia exigible en la actividad, servicio o instalación de que se trate.
- El incumplimiento o trasgresión de los requerimientos previos que formulen las autoridades sanitarias para circunstancias nocivas que puedan resultar gravemente perjudiciales para la salud pública.

### **Artículo 29.**

Las infracciones se calificarán en leves, graves y muy graves, atendiendo a los criterios de riesgo para la salud, cuantía eventual de beneficio obtenido, grado de intencionalidad, gravedad de la alteración sanitaria y social producida, generalización de la infracción y reincidencia.

### **Artículo 30.**

Son infracciones leves:

- 1.- Las simples irregularidades en la observación de la normativa sanitaria vigente, sin trascendencia directa para la salud pública.
- 2.- Las cometidas por simple negligencia, siempre que la alteración o riesgo sanitario producido fuere de escasa entidad.
- 3.- Las que no proceda su calificación como falta grave o muy grave.

### **Artículo 31.**

Son infracciones graves:

- 1.- Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable en cada caso.
- 2.- El incumplimiento de los requerimientos específicos que formulen las autoridades sanitarias, siempre que se produzcan por primera vez.
- 3.- La resistencia a suministrar datos, facilitar información o prestar colaboración a las autoridades sanitarias o sus agentes, así como el suministro de información inexacta o documentación falsa.
- 4.- Las concurrentes con otras infracciones sanitarias leves, o hayan servido para facilitarlas o encubrirlas.
- 5.- 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, cuando no produzca riesgos graves y directos para la salud de los consumidores.
- 6.- La elaboración, distribución, suministro o venta de preparados alimenticios, cuando en su presentación se induzca a confusión al consumidor sobre sus verdaderas características sanitarias o nutricionales.
- 7.- La reincidencia en la comisión de infracciones leves en los últimos 3 meses.
- 8.- Las que no sean calificadas de leves o muy graves.

9.- En general, el incumplimiento de los requisitos, condiciones, obligaciones o prohibiciones establecidas o la falta de diligencia o precauciones exigibles cuando por su duración y otros hechos concurrentes o circunstanciales impliquen un desprecio manifiesto por el riesgo eventualmente creado para la salud de los consumidores.

### **Artículo 32.**

Son infracciones muy graves:

- 1.- Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable al caso.
- 2.- Las que realicen de forma consciente y deliberada, siempre que se produzca un daño grave.
- 3.- Las concurrentes con otra infracción grave o hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.
- 4.- El incumplimiento reiterado de los requerimientos específicos que formulen las autoridades sanitarias.
- 5.- La negativa absoluta a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control e inspección.
- 6.- La resistencia, coacción, amenaza, represalia, desacato o cualquier otra forma de presión ejercida sobre las autoridades sanitarias o sus agentes; así como la tentativa de ejercitar tales actos.
- 7.- Las que en razón de los elementos concurrentes en este artículo, merezcan la calificación de muy graves o no procede su calificación como faltas leves o graves.
- 8.- La reincidencia en la comisión de faltas graves en los últimos 5 años.
- 9.- En general el incumplimiento de los requisitos, condiciones, obligaciones, prohibiciones establecidas o la falta de diligencia o precauciones exigibles cuando produzcan un riesgo grave o directo para la salud de los consumidores.

### **Artículo 33.**

La prescripción de las anteriores infracciones se producirá de la siguiente forma:

- Las leves a los 6 meses
- Las graves a los 2 años
- Las muy graves a los 3 años

### **Artículo 34.**

En los supuestos en que las infracciones pudieran ser constitutivas de delito, la autoridad sanitaria pasará el tanto de culpa a la jurisdicción competente y se abstendrá de continuar el expediente sancionador, mientras la autoridad judicial no dicte sentencia firme.

De no haberse estimado la existencia de delito, la Administración continuará el procedimiento sancionador, respecto a los hechos que los Tribunales hayan considerado probados.

Las medidas administrativas que hubiesen sido adoptadas para salvaguardar la salud y seguridad de las personas se mantendrán en tanto la autoridad judicial se pronuncie sobre las mismas.

### **Artículo 35.**

Las infracciones tipificadas en los artículos anteriores serán sancionadas con multas, con la siguiente graduación:

- a. Las infracciones leves hasta 50.000 pts.
- b. Las infracciones graves de 50.001 a 300.000 pts.
- c. Las infracciones muy graves de 300.001 pts. a 2.500.000 pts.

### **Artículo 36.**

Las distintas infracciones motivarán la iniciación de expediente sancionador que se tramitará de acuerdo con lo establecido en el RD 1398/93 de cuatro de agosto por el que se aprueba el reglamento para el ejercicio de la potestad sancionadora.

### **Artículo 37.**

Se podrá proceder mediante acuerdo motivado a la adopción de medidas de carácter provisional que aseguren la eficacia de la resolución final que pudiera recaer, especialmente para la debida aplicación de lo dispuesto en el art. 38 de la Ley 26/84 General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

### **Artículo 38.**

No tendrá carácter de sanción la clausura o cierre de establecimientos, instalaciones o servicios que no cuenten con las autorizaciones previas o registros sanitarios preceptivos o la suspensión de su funcionamiento, hasta tanto se solucionen los defectos o se cumplan los requisitos exigidos por razones de sanidad, higiene o seguridad, según lo establecido en el art. 29 de la Ley 2/98.

La adopción de estas medidas, se realizará por la Alcaldía, mediante resolución motivada teniendo en cuenta las disposiciones que resulten de aplicación.

### **Artículo 39.**

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

Los gastos de transporte, distribución, destrucción de la mercancía serán por cuenta del infractor.

### **Artículo 40.**

Con carácter general, y sin perjuicio de lo que resulte de las circunstancias de cada caso, seguirán los siguientes criterios en materia de responsabilidad:

- a. El fabricante, importador, vendedor o suministrador de productos o servicios a los consumidores o usuarios, responde del origen, identidad e idoneidad de los mismos de acuerdo con su naturaleza y finalidad.
- b. En el caso de productos a granel responde el tenedor de los mismos, sin perjuicio de que se pueda identificar y probar la responsabilidad del anterior tenedor o poseedor.
- c. En el supuesto de productos envasados, etiquetados y cerrados con cierre íntegro responde la firma o razón social que figure en la etiqueta, presentación o publicidad, salvo que se pruebe su falsificación o incorrecta manipulación por otras personas, que serán los responsables.

### **Disposición derogatoria.**

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en la presente ordenanza.

### **Disposición final Primera.**

La presente ordenanza se aprueba sin perjuicio de su continua adaptación a la normativa específica que se vaya dictando sobre las materias que regula.

### **Disposición final Segunda.**

Todos los productos alimenticios y destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final deberán cumplir las exigencias de etiquetado, presentación y publicidad establecidos por la correspondiente normativa.

**Disposición final Tercera.**

Esta ordenanza entrará en vigor y tras su publicación en el B.O.P. y transcurrido el plazo señalado en el art. 65.2 de la Ley 7/85 reguladora de las bases de régimen local, por aplicación de lo dispuesto en el art. 70.2 de dicho texto legal.

Cádiz, 18 de octubre de 1.999

EL SECRETARIO  
Fdo.: Antonio Ortíz Espinosa