

# ORDENANÇA GENERAL NÚM. 6 SOBRE ALIMENTS I ESTABLIMENTS

<b>ORDENANÇA GENERAL NÚM. 6 SOBRE ALIMENTS I ESTABLIMENTS.....</b>	<b>1</b>
<b>ALIMENTARIS.....</b>	<b>2</b>
<b>Títol 1. Objectiu i àmbit d'aplicació.....</b>	<b>2</b>
<b>Article 1.....</b>	<b>3</b>
<b>Títol 2. Dels aliments .....</b>	<b>3</b>
Capítol 1r. Disposicions generals.....	3
<b>Article 2.....</b>	<b>3</b>
<b>Article 3.....</b>	<b>3</b>
<b>Article 4.....</b>	<b>3</b>
<b>Article 5.....</b>	<b>3</b>
<b>Article 6.....</b>	<b>4</b>
<b>Article 7.....</b>	<b>4</b>
<b>Article 8.....</b>	<b>4</b>
Capítol 2. Regulacions específiques sobre carns i productes càrnics.....	4
<b>Article 9.....</b>	<b>4</b>
<b>Article 10.....</b>	<b>4</b>
<b>Article 11.....</b>	<b>5</b>
<b>Article 12.....</b>	<b>5</b>
<b>Article 13.....</b>	<b>5</b>
Capítol 3. Regulacions específiques sobre peix .....	5
<b>Article 14.....</b>	<b>5</b>
<b>Article 15.....</b>	<b>5</b>
<b>Article 16.....</b>	<b>6</b>
<b>Article 17.....</b>	<b>6</b>
<b>Article 18.....</b>	<b>6</b>
Capítol 4. Regulacions específiques sobre la llet i els seus derivats .....	6
<b>Article 19.....</b>	<b>6</b>
<b>Article 20.....</b>	<b>6</b>
<b>Article 21.....</b>	<b>6</b>
Capítol 5. Regulacions específiques sobre aliments d'origen vegetal.....	7
<b>Article 22.....</b>	<b>7</b>
<b>Article 23.....</b>	<b>7</b>
<b>Títol III: Establiments alimentaris.....</b>	<b>7</b>
Capítol 1r. Disposicions generals.....	7
<b>Article 24.....</b>	<b>7</b>
<b>Article 25.....</b>	<b>7</b>
<b>Article 26.....</b>	<b>8</b>
<b>Article 27.....</b>	<b>8</b>
<b>Article 28.....</b>	<b>9</b>
<b>Article 29.....</b>	<b>9</b>
<b>Article 30.....</b>	<b>9</b>
<b>Article 31.....</b>	<b>9</b>
Capítol 2n. Disposicions especials per als diferents tipus d'establiments alimentaris. ....	9
<b>Article 32.....</b>	<b>9</b>
<b>Article 33.....</b>	<b>9</b>
<b>Article 34.....</b>	<b>10</b>
<b>Article 35.....</b>	<b>10</b>
<b>Article 36.....</b>	<b>10</b>
<b>Article 37.....</b>	<b>10</b>

Article 38.....	10
Article 39.....	10
Article 40.....	10
Article 41.....	11
Article 42.....	11
Article 43.....	11
Article 44.....	11
Article 45.....	12
Article 46.....	12
Article 47.....	12
Article 48.....	12
Article 49.....	13
Article 50.....	13
Article 51.....	13
Article 52.....	13
Article 53.....	14
Article 54.....	14
<b>Títol IV: Transport de productes alimentaris.....</b>	<b>14</b>
Capítol 1. Transport de carn i despulles.....	14
Article 55.....	14
Article 56.....	14
Article 57.....	14
Article 58.....	14
Article 59.....	15
Article 60.....	15
Capítol 2: Transport de peix i productes de la pesca.....	15
Article 61.....	15
Article 62.....	15
Capítol 3: Disposicions generals.....	16
Article 63.....	16
Article 64.....	16
<b>Títol V: Control alimentari.....</b>	<b>16</b>
Article 65.....	16
Article 66.....	16
Article 67.....	16
Article 68.....	16
Article 69.....	16
Article 70.....	17
Article 71.....	17
Article 72.....	17
Article 73.....	17
Disposicions transitòries.....	18
Annex I: Definicions.....	18
Establiments alimentaris.....	18
Aliments.....	19
Disposició final.....	19

## ALIMENTARIS

### TÍTOL 1. OBJECTIU I ÀMBIT D'APLICACIÓ

### **Article 1.**

1. És l'objecte de la present ordenança:

- a) Fixar les condicions a què han d'ajustar-se els articles destinats al consum alimentari de la població sobre la base de les normes estatals aplicables, i tenint en compte els avenços tecnològics i l'evolució dels hàbits alimentaris.
- b) Determinar les condicions que han de reunir els establiments, centres i indústries dedicades a la producció, preparació, transport, emmagatzematge, venda o consum de productes alimentaris.
- c) Establir els condicionaments sanitaris exigibles a les persones que intervinguin en l'elaboració, manipulació i comercialització dels productes alimentaris destinats al consum humà.

2. La definició d'aliment i de les categories d'aliments a efectes d'aquesta ordenança, figura en l'annex núm. 1 de definicions.

## **TÍTOL 2. DELS ALIMENTS**

### **Capítol 1r. Disposicions generals**

#### **Article 2.**

1. Els aliments que hagin de ser consumits en el mateix estat en què s'expenen, que no puguin ser cuits o rentats, hauran de servir-se al consumidor sense tocar-los amb les mans.

#### **Article 3.**

1. Respecte dels aliments no envasats hauran d'observar-se les següents normes:

- a) Hauran de ser protegits per vitrines o altres tipus de protecció eficaç per evitar tota contaminació provinent d'insectes o de qualsevol altre agent exterior i principalment de la pols, exceptuant-se aquelles fruites i hortalisses que puguin ser cuites o rentades.
- b) No podran ser exposats al públic a les portes de l'establiment ni en el seu interior.
- c) Seran servits al públic en caixes, paquets o embolcalls de materials higiènics, nous i autoritzats. Es prohibeix l'ús amb aquesta finalitat d'envasos o papers prèviament utilitzats.

#### **Article 4.**

A més de complimentar allò que es disposa en els articles següents, tots els aliments, en lliurar-los al consumidor, hauran de ser perfectament aptes per al consum i reunir les especificacions higiènic-sanitàries establerts en les corresponents Reglamentacions Tècnico-sanitàries.

#### **Article 5.**

1. Els aliments congelats hauran de conservar-se en instal·lacions frigorífiques que els mantinguin en estat de congelació a la temperatura adequada i s'expediran al consumidor en aquest estat.

2. En el cas necessari, els esmentats aliments es podran vendre prèvia descongelació, fent constar clarament que es tracta d'un producte que havia estat congelat abans. En tot cas està prohibit recongelar aquests aliments descongelats.

#### **Article 6.**

Tot aliment envasat, transformat o elaborat haurà de portar a l'exterior del seu envàs la indicació de la seva natura, composició, nom de l'Empresa elaboradora i número d'inscripció en el Registre Sanitari, d'acord amb les normes reglamentàries establertes al Reial Decret 2058/1982, de 12 d'agost i en les seves Reglamentacions Tècnico-sanitàries.

#### **Article 7.**

1. Es considerarà adulterat tot producte alimentari, la composició normal del qual hagi estat alterada, encara que això no suposi cap efecte nociu per al consumidor, tret que aquesta alteració es faci constar clarament en el seu envàs d'acord amb les normes sobre l'etiquetat.
2. També sota la responsabilitat del venedor, s'expressarà la procedència de tots aquells productes alimentaris que pels seus condicionaments de comercialització hagin de ser venuts a l'engròs.

#### **Article 8.**

Queda prohibida la venda al consum de tot aliment tarat, alterat en la seva composició normal –si no es compleix allò que disposa l'article 7.1 anterior- o que se li hagin addicionat substàncies nocives per modificar el seu aspecte, el color o les seves condicions organolèptiques, així com d'aquells que la conservació dels quals s'hagi tractat d'assegurar per mitjans no adequats o per substàncies conservadores no admeses en la legislació vigent per a cada grup d'aliments.

## **Capítol 2. Regulacions específiques sobre carns i productes càrnics**

#### **Article 9.**

1. Els canals, mitjos canals, quarts o peces d'animals comestibles procedents dels establiments legalment autoritzats declarats per la Inspecció "aptes per al consum", seran marcats amb els segells oficials, a foc o tinta, en els quals ha de figurar: a) el número del Registre Sanitari Estatal de la Indústria, b) la llegenda "Sanitat Veterinària-Inspeccionat", d'acord amb les especificacions de l'Ordre del Ministeri de Sanitat i Consum del 21 de setembre de 1982 sobre garanties sanitàries de la carn (BOE de 6 d'octubre de 1982, pàgina 27.515). La mateixa indicació portaran els embolcalls de les peces trossejades.
2. Els esmentats canals, mitjos canals, quart o peces es penjaran amb ganxos en llocs on no hi tinguin accés el públic i degudament protegits de tot possible contacte amb les mans o l'alè de l'esmentat públic.

#### **Article 10.**

1. Els titulars dels establiments detallistes de venda de carn de totes les classes tindran a disposició dels Inspectors municipals les guies de sanitat i/o els albarans, amb la confirmació de la Inspecció sanitària, corresponents als productes que tinguin a la venda,
2. En els esmentats establiments detallistes de venda de carn podran realitzar-se únicament operacions de despecejament de la carn que hagi de vendre's en el propi establiment o en altres establiments que siguin de la mateixa empresa o unitat familiar, i sempre que reuneixin les degudes condicions higiènic-sanitàries.
3. Els establiments d'una mateixa empresa hauran de tenir l'albarà d'identificació de les carns i dels seus productes elaborats subministrats per l'empresa, en els quals hi haurà de figurar el nom del titular, direcció i el número d'identificació fiscal del Ministeri d'Hisenda.

#### **Article 11.**

1. Les carns d'aviram i conills destinades al consum humà, procediran necessàriament d'Escorxadors industrials, degudament autoritzats i inscrits en el Registre sanitari. Totes les peces senceres portaran el marxamo acreditatiu de la seva procedència i d'haver estat inspeccionades sanitàriament.
2. Els productes elaborats amb aquestes carns hauran de presentar-se envasats i etiquetats, amb indicació de la composició del producte i del número de registre sanitari de la indústria elaboradora.

#### **Article 12.**

Els animals morts en caceres hauran d'anar acompanyats d'un certificat veterinari que garanteixi la inspecció sanitària en el lloc d'origen i en el cas de porcs senglars, el seu reconeixement triquinoscòpic.

#### **Article 13.**

Les despulles comestibles dels animals per al consum d'expedran en establiments dedicats exclusivament a la seva venda i en les condicions adequades establertes per a aquests productes, sense perjudici del que es determina en els articles 34.1 i 36.

### **Capítol 3. Regulacions específiques sobre peix**

#### **Article 14.**

Els productes de la pesca, de consum humà, introduïts per al proveïment de la ciutat, hauran de reunir les característiques organolèptiques i higiènic-sanitàries que els facin aptes per al consum directe, tal com s'estableix en els apartats 6 i 7 de l'article 16 de la Reglamentació Tècnic-Sanitària dels productes de la pesca.

#### **Article 15.**

Els mol·luscs per als quals és obligatòria la depuració prèvia al seu consum (musclos, cloïsses, ostres i cliques), hauran de presentar-se per a la seva comercialització proveïts de la corresponent etiqueta de salubritat i ser venuts al públic dins els terminis establerts en les al·ludides etiquetes.

#### **Article 16.**

Quan es tracti de productes de la pesca procedents d'altres països, els importadors estaran obligats a presentar a la Inspecció Sanitària municipal, la documentació sanitària d'origen, per tal de conèixer, si calgués, l'aptitud de l'espècie per al consum humà.

#### **Article 17.**

1. Els titulars de les peixateries de tota mena tindran a disposició dels inspectors municipals els albarans i/o les guies sanitàries corresponents als productes que tinguin a la venda.
2. En els documents mercantils de venda, s'especificarà del peix objecte de contractació, segons les denominacions específiques, establertes en l'apartat 3.12.02 del Codi Alimentari, i amb la denominació catalana, afegint-hi si es tracta de peix congelat, fumat, salat o dessecat.

#### **Article 18.**

Els productes de la pesca congelats es conservaran i presentaran en tal estat fins al moment del seu lliurament al consumidor. Excepcionalment queda autoritzada la venda de cefalòpodes congelats (pops, calamars, sípies ...) lleugerament descongelats, sempre i quan s'indiqui clarament aquesta circumstància als compradors.

### **Capítol 4. Regulacions específiques sobre la llet i els seus derivats**

#### **Article 19.**

El tipus de llet autoritzats per a la venda al públic seran els establerts en el Codi Alimentari i en el Reglament de Centrals Lleteres.

#### **Article 20.**

1. Tota la llet que s'expengui al públic per al seu consum haurà de ser higienitzada i envasada amb la garantia d'un centre d'higienització enregistrat en el Registre Sanitari i en les condicions de manteniment i conservació establertes per l'esmentat Reglament de Centrals Lleteres.
2. La venda de "llet certificada" haurà d'ajustar-se als condicionaments sanitaris i de qualitat establerts per a aquest tipus d'aliment en l'esmentat Reglament de Centrals Lleteres i en la Reglamentació Tècnico-Sanitària corresponent.

#### **Article 21.**

Tots els derivats làctics (nata, mató, recuits, formatges frescos, iogurts, batuts, cremes, etc) hauran de presentar-se amb les denominacions que específicament els correspongui, etiquetes i retolats d'acord amb les disposicions vigents i conservats en condicions de temperatura i humitat adequades a la seva naturalesa.

## Capítol 5. Regulacions específiques sobre aliments d'origen vegetal.

### **Article 22.**

Les fruites, hortalisses i verdures, introduïdes per al consum de la ciutat, hauran d'estar lliures d'elements abiòtics i/o biòtics (microbians patògens), ajustant-se a les normes d'ordre superior específicament establertes a l'efecte. Els serveis municipals en les seves respectives competències inspeccionaran els esmentats aliments, i comprovaran la seva procedència, en especial pel que fa referència als que es consumeixen en cru.

### **Article 23.**

Els bolets seran objecte d'especial vigilància per parts dels serveis indicats en l'article anterior a fi que no es posin a la venda espècies no comestibles. A aquest respecte, hom es limitarà a autoritzar les espècies i varietats que pels seus caràcters botànics pertanyin clarament a espècies i varietats no tòxiques d'ús comú en la regió.

## **TÍTOL III: ESTABLIMENTS ALIMENTARIS**

### Capítol 1r. Disposicions generals.

#### **Article 24.**

1. Tots els establiments alimentaris necessiten per a la seva obertura i funcionament la corresponent llicència municipal, previ informe favorable dels corresponents serveis municipals, de la Salut Pública i d'activitats industrials i comercials.
2. D'acord amb allò que disposa l'article 102h) de la Llei de Règim Local, queden subjectes a la inspecció dels serveis municipals que podran controlar les seves activitats en tot moment, sense perjudici de les funcions que en aquest ordre corresponguin legalment a d'altres serveis estatals o de la Generalitat.
3. Els titulars de les llicències esmentades en el paràgraf 1 d'aquest article compliran les obligacions establertes per les Ordenances Fiscals i les derivades de l'Impost Industrial. Les corresponents altes fiscals no autoritzen per elles soles la realització d'aquestes activitats ni perjudgen la concessió de les llicències indicades.

#### **Article 25.**

1. Els mercats centrals municipals i els mercats de proveïments al detall municipals, i els seus llocs de venda es regiran per les disposicions de les respectives Ordenances Municipals i supletòriament se'ls aplicaran les normes higièniques sanitàries de caràcter general per als establiments alimentaris.
2. Els obradors de pa i pastisseria s'ajustaran a les disposicions específiques que indiquen les Ordenances Municipals i les d'ordre superior.
4. Seran objecte de regulació específica en el Capítol II d'aquesta els següents establiments: Carnisseries, Carnisseries-salsitxeries, Cansaladeries, Volateria, conills, ous i caça, Carnisseries cavallines, Peixateria, Fleques, Pastisseries, Granges-

lleteries, Detallistes d'alimentació polivalents tradicionals, Autoserveis, Superserveis i Supermercats.

#### **Article 26.**

Els establiments del comerç de l'alimentació, exceptuant els ubicats en els mercats municipals d'abastament que es referencien en l'article anterior i les Galeries Privades d'Alimentació (GPA) i Centres Privats d'Alimentació (CPA) que seran objecte d'una reglamentació especial, hauran de reunir les següents condicions mínimes.

a) Seran espaiosos, amb un mínim de 20 metres quadrats de superfície i 50 metres cúbics de capacitat. Aquestes superfícies es refereixen únicament a l'espai dedicat a la venda al públic, amb exclusió, per tant, de la part dedicada a serveis i magatzem.

b) Disposaran de suficient ventilació: si és per aireig natural hi haurà obertures d'un metre quadrat de superfície per cada 50 metres cúbics de volum global, que donin directament a l'ambient exterior. De no ser així, disposaran de ventilació o climatització forçada.

c) Llum natural i artificial suficients.

d) Paviment impermeable en totes les dependències. Parets cobertes fins a 2 metres d'alçada de rajoles de València, blanques o de tons clars o d'altres materials de característiques similars, en les dependències on les normes sanitàries ho exigeixin. La resta de les parets i sostres pintats amb pintura rentable.

e) Mostradors de fàcil neteja amb vitrines i cambres frigorífiques per a la correcta conservació dels aliments moridors.

Mobiliari i atuellis llisos i de materials higiènics que en tot moment hauran d'ésser escupulsament nets.

f) Protecció suficient dels aliments amb vitrines d'una alçada convenient.

g) No podran tenir comunicació directa amb habitacions o dormitoris.

h) Disposaran d'inodors de model higiènic amb descàrrega automàtica d'aigua i lavabo annex amb tovallola d'un sol ús o assecador per aire calent, sabí i raspall per a les unghes, separat de lloc de venda per doble porta i amb una superfície mínima de 1,20 m<sup>2</sup>. i en nombre proporcionat a la capacitat del local, amb ventilació directa per obertura natural o zenital forçada.

i) No s'hi podran allotjar animals domèstics, ni tampoc se'ls permetrà l'entrada.

#### **Article 27.**

1. L'Ajuntament fixarà les diverses classes d'establiments d'alimentació als efectes de la corresponent llicència municipal, determinant els productes que es podran vendre a cadascun, sense que hagin de coincidir amb epígrafs concrets de la Llicència Fiscal de l'Impost industrial.

2. En un mateix local es podran expedir simultàniament productes alimentaris corresponents a diferents llicències, sempre que reuneixi les condicions de superfície i instal·lacions que es requereix per a cadascuna, i sense perjudici de les excepcions que per a productes determinats s'estableixin en aquestes ordenances o en altres disposicions municipals o estatals.

### **Article 28.**

A les granges –lleteries, es podrà vendre llet higienitzada procedent d'una central lletera legalment autoritzada i tota mena de derivats làctics, i així mateix es podran vendre productes de pastisseria menuda (bolleria) per al consum en el propi establiment.

### **Article 29.**

En els establiments d'alimentació no es podran emmagatzemar, guardar o vendre gèneres, efectes, productes o substàncies de qualsevol altra classe que per raó de les seves condicions de toxicitat, olor o perillositat puguin contaminar els aliments.

### **Article 30.**

En l'aspecte higiènic-sanitari s'aplicaran les respectives reglamentacions estatals i de la Generalitat de Catalunya relatives a les activitats següents:

a) Centre d'elaboració de productes alimentaris de tota mena: de conserves d'origen animal i vegetal, productes càrnics elaborats, derivats làctics, gelats, plats preparats, pastes alimentàries, condiments, etc.

b) Establiments en els quals es consumeixin aliments i begudes, com ara Hotels, Restaurants, Bars, Cafeteries, Discoteques, Sales de festa i similars, etc.

### **Article 31.**

Pel que es refereix al personal que intervé en l'elaboració dels aliments en qualsevol establiment, es complimentarà allò que disposa l'Ordre del Ministeri de la Governació de 15 d'octubre de 1959, circumstància que serà comprovada periòdicament pels serveis d'inspecció municipal.

## **Capítol 2n. Disposicions especials per als diferents tipus d'establiments alimentaris.**

**Secció 1:** Carnisseries, Carnisseries-salsitxeries, Carnisseries cavallines, Cansaladeries, Despulles càrniques comestibles, Aviran, ous i caça.

### **Article 32.**

1. Les carnisseries podran vendre únicament:

a) Carns de bou, vedella, be (xai), moltó, cabra, cabrit, canals d'aus i conills i els productes elaborats de tots ells en qualsevol forma de presentació i envasat, tant si són frescos com congelats.

b) Despulles vermelles (fetge, llengua i cor ...) de les espècies anteriorment esmentades.

2. Cadascuna de les esmentades carns es vendrà en taulells diferents o almenys convenientment mitjançant vidres verticals de 40 cm. d'alçada, amb rètols indicadors per a cada espècie.

### **Article 33.**

En les cansaladeries es podrà vendre carn de porc, totes les seves despulles i llurs

productes elaborats.

#### **Article 34.**

1. Les carnisseries, carnisseries-salsitxeries, cansaladeries, aviram i caça (polleries) podran instal·lar-se en un mateix local, sempre i quan es compleixin les prevencions establertes per a cadascuna i les carns i productes respectius es vinguin en instal·lacions separades. En tot cas hauran de complir-se les normes sanitàries que les regulin, siguin estatals, de la Generalitat de Catalunya o municipals.

2. En les carnisseries, carnisseries-salsitxeries, cansaladeries i aviram i caça (polleries) no es podrà vendre cap altre article que no sigui carn i els seus elaborats.

#### **Article 35.**

1. Seran d'aplicació als establiments destinats a la venda de carns i productes càrnics de tota mena, les disposicions de l'article 28 anterior i les següents:

a) Els angles del sostre i les parets seran d'arestes mortes; la pintura de la paret i el sostre serà de colors clars.

b) Les taules o taulells seran de marbre, o de materials semblants, blancs, i el taulell d'una sola peça, sense clivelles.

c) Independentment de la possible instal·lació de mostradors frigorífics serà obligatòria en aquests establiments l'existència de cambres frigorífiques de suficient capacitat per assegurar l'adequada conservació de les carns.

#### **Article 36.**

Hom fregarà diàriament el terra, els sòcols i els taulells i es netejarà amb cura el tall, les barres i els ganxos de penjar carn. Per a la neteja es faran servir dissolucions de lleixiu o productes desinfectats i per a escombrar, serradures mullades amb aquests productes.

#### **Article 37.**

Els carnisseros, darrera el taulell, portaran en tot moment peces de vestir fàcilment rentables de color blanc, s'aconsella la utilització de casquet o de gandalla.

#### **Article 38.**

No es permetrà que el públic toqui la carn exposada per a la venda.

#### **Secció 2. Peix.**

#### **Article 39.**

En les peixateries hom podrà vendre tota classe de peix i els seus productes elaborats, en totes les seves possibles formes de preparació i envasat, tant si són frescos com congelats. En les peixateries no es podrà vendre cap altre article que no sigui peix i els seus elaborats.

#### **Article 40.**

1. Els establiments de venda de peix hauran de reunir les mateixes condicions establertes en l'article 28 anterior.

2. Disposaran de les instal·lacions frigorífiques adequades per a la concreta conservació del peix tant fresc com congelat.

3. Hom podrà instal·lar-hi aquàriums adients per a la conservació de crustacis i mol·luscs vius. El terra haurà d'ésser llis i amb prou pendent i proveït de desguàs amb sifó per tal de permetre la seva acurada neteja.

#### **Article 41.**

1. El peix s'exposarà per a la venda en els seus envasos originals o estès en paneres o damunt un taulell adient.
2. No es podrà rentar ni mullar-ho amb líquids durant aquesta estada. Tampoc no es podrà treure dels seus envasos per a remullar-lo i tornar-lo a exposar.
3. El peix congelat només podrà estar exposat en el seu envàs original o dins una nevera sotmès a frigorificació continuada i en tot moment completament net de residus.

#### **Article 42.**

En ocasió de determinades festes, es podrà autoritzar la venda, durant un període de temps limitat, de mariscs i mol·luscs de temporada, en establiments de comestibles i en llocs fixos, amb els condicionaments que assenyalin els serveis sanitaris corresponents.

#### **Secció 3: De forns o fleques i pastisseries.**

#### **Article 43.**

1. Els establiments de venda de pa i articles de paneteria reuniran les condicions establertes en l'article 28 d'aquesta Ordenança així com les d'ordre superior (Decret del Departament de Comerç i Turisme de la Generalitat de Catalunya 241/1982 de 22 de juliol, DOG d'11 d'agost de 1982, pp. 1858 i 1859 o altres que apareguin).
2. Les pastisseries (confiteria i rebosteria) reuniran les condicions establertes en l'article 29 d'aquesta Ordenança així com les d'ordre superior "Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Confiterias, Pastelerias, Bollerias, Repostaria", Reial Decret del Ministerio de la Presidencia del Gobierno de 19 de maig de 1978, BOE núm. 244, 12 d'octubre de 1978, o altres que apareguin.

#### **Article 44.**

1. El pa serà protegit en armaris o vitrines o en embolcalls individuals de materials autoritzats.
2. La venda de pa comú es realitzarà d'acord amb les normes establertes en el Decret 241/1982, de 22 de juliol, del Departament de Comerç i Turisme (DOG núm. 248) en el seu article primer.  
Els pans especials en forns, fleques i en les pastisseries. Les modalitats de pa, envasades individualment, podran ésser venudes a més a més dels anteriors establiments en els polivalents, autoserveis i hipermercats.
3. El personal dels forns o fleques haurà d'acomplir les normes establertes en el Reglament de Sanitat Municipal, les que es referencien en l'article 27 d'aquesta Ordenança i les d'ordre superior.
4. Llevat del pa envasat, les persones encarregades de despatxar el pa no podran en cap cas cobrar el seu import ni tocar els canvis.

#### **Secció 4: Autoserveis, superserveis, supermercats i detallistes d'alimentació polivalents tradicionals.**

#### **Article 45.**

Els establiments polivalents complexos de venda de proveïments s'ajustaran a les condicions següents:

- a) Els establiments d'alimentació polivalent tradicionals i els autoserveis tindran una superfície compresa entre 40 i 199 m<sup>2</sup>.
- b) Els superserveis tindran una superfície compresa entre 120 i 399 m<sup>2</sup>.
- c) Els supermercats tindran una superfície de 400 m<sup>2</sup>. com a mínim.

Les superfícies esmentades es refereixen únicament a l'espai dedicat a la venda al públic, amb exclusió per tant de la part dedicada a serveis i magatzem.

#### **Article 46.**

1. Els establiments esmentats en l'article anterior hauran d'acomplir els condicionaments següents:

- a) Podran vendre productes alimentaris i no alimentaris, amb separació suficient entre els uns i els altres de forma que no es puguin afectar ni influir recíprocament en llurs característiques físiques de tota mena.
- b) De manera semblant els distints tipus de productes alimentaris hauran d'estar col·locats amb les necessàries separacions als mateixos efectes.
- c) Disposaran de suficient capacitat frigorífica, amb les separacions adequades per als diferents productes, en funció de la seva capacitat de venda.

### **Secció 5: De la venda ambulat.**

#### **Article 47.**

Es prohibeix la venda ambulat i també en llocs de venda fixos a la via pública en tot el terme municipal dels productes alimentaris següents: pa, pastissos, carn, peix, llet, derivats làctics, aviram, ous, conills i caça i llur elaborats, fruites fresques i hortalisses i tots els altres productes la venda dels quals en aquestes condicions pugui representar perill per a la salut pública.

#### **Article 48.**

L'administració municipal, amb informe dels serveis sanitaris corresponents, podrà autoritzar la venda en llocs fixos de la via pública de determinats productes per a l'alimentació humana, amb els condicionaments i limitacions que a continuació s'estableixen:

- a) Els llocs fixos hauran de tenir unes instal·lacions simples, decorades i de fàcil neteja i adequades als productes a vendre. L'Ajuntament podrà establir models obligatoris per als diversos tipus de productes.
- b) No s'hi permetrà la venda dels productes esmentats en l'article anterior.
- c) Els productes es vendran sempre que sigui possible embolicats i en tot cas estaran protegits contra les contaminacions ambientals i el contacte del públic mitjançant mampares o vitrines.
- d) Els llocs per a la venda de gelats disposaran de la necessària instal·lació frigorífica, i els productes que s'expenguin aniran envasats i procediran necessàriament d'una indústria elaboradora degudament inscrita en el Registre d'higiene de l'alimentació.

### **Capítol 3. Cambres frigorífiques.**

#### **Article 49.**

1. Queden compreses en les normes de la present Ordenança les cambres frigorífiques annexes a indústries o comerços destinats a la conservació de productes alimentaris moridors, i que no tinguin la condició de magatzems frigorífics per a la seva capacitat d'emmagatzematge inferior a 200 metres cúbics.
2. En els aspectes tècnics les cambres frigorífiques complimentaran les exigències de les reglamentacions estatals aplicables.

#### **Article 50.**

La instal·lació de cambres frigorífiques requereix autorització de l'Ajuntament que s'atorgarà previ informe favorable dels serveis municipals competents en instal·lacions industrials i de sanitat.

1. Les cambres frigorífiques hauran d'instal·lar-se en locals independents, que quan calgui es podran dividir en seccions aïllades diferents per a cadascuna de les classes d'aliments següents:
  - a) Carns i productes càrnics.
  - b) Despulles i menuts.
  - c) Peis.
  - d) Ous.
  - e) Llet i derivats làctics.
  - f) Fruites i verdures.
2. En una mateixa secció de les esmentades, no podran conserva-hi productes pertanyents a diferents classes.

#### **Article 51.**

La temperatura de cadascun dels compartiments homogenis de la cambra serà l'adequada a la natura del producte i al seu tractament, considerant-se com les més adequades les següents:

- Productes congelats i ultracongelats de  $-18^{\circ}\text{C}$  a  $-25^{\circ}\text{C}$ .
- Carns i productes càrnics frescos de  $+1^{\circ}\text{C}$  a  $+4^{\circ}\text{C}$ .
- Caça:  $0^{\circ}\text{C}$ .
- Peix fresc de  $-3^{\circ}\text{C}$  a  $0^{\circ}\text{C}$ .
- Llet i derivats làctics de  $+1^{\circ}\text{C}$  a  $+8^{\circ}\text{C}$ , segons la seva natura.
- Mantegues de  $-5^{\circ}\text{C}$  a  $+10^{\circ}\text{C}$ .
- Productes de pastisseria de  $0^{\circ}\text{C}$  a  $+3^{\circ}\text{C}$ .
- Ous de  $0^{\circ}\text{C}$  a  $+10^{\circ}\text{C}$ .
- Fruites i hortalisses de  $+1^{\circ}\text{C}$  a  $+12^{\circ}\text{C}$ .

#### **Article 52.**

1. La temperatura a l'interior de la cambra serà constant i hom evitarà que experimenti variacions fora dels marges indicats en l'article anterior.
2. El grau higromètric de l'atmosfera de les cambres serà l'adequat per a cada classe d'aliments.
3. Per tal d'assegurar l'exacte compliment d'aquest article totes les cambres frigorífiques disposaran d'un termòmetre i un higròmetre en perfecte estat de

funcionament, que sempre que sigui possible seran de lectura exterior.

**Article 53.**

L'atmosfera de les cambres es renovarà amb la freqüència necessària per tal d'eliminar les emanacions pròpies dels productes emmagatzemats. Podrà sanejar-se l'aire del frigorífic mitjançant aparells ozonitzadors.

**Article 54.**

Independentment de les seccions i compartiments per raó dels productes que s'ha fet esment, podran establir-se separacions en atenció als diversos usuaris d'una mateixa cambra.

## **TÍTOL IV: TRANSPORT DE PRODUCTES ALIMENTARIS.**

### **Capítol 1. Transport de carn i despulles.**

**Article 55.**

Per al transport de carn i despulles s'utilitzaran vehicles, remolcs o contenidors de tracció mecànica ja siguin refrigerats, frigorífics i isotèrmics.

Durant el transport, la temperatura al centre de la peça no sobrepassarà els següents límits: De + 7° C a - 14° C, si es tracta de carns fresques i congelades i de + 4° C a - 14° C, en el cas de despulles fresques o congelades.

**Article 56.**

1. Els vehicles hauran de respondre a les següents característiques:

a) Les superfícies interiors han d'ésser impermeables, llises, de fàcil neteja i desinfecció i amb unions còncaues en tots els seus angles.

b) Els elements que hagin d'entrar en contacte amb els productes transportats seran de materials resistents a la corrosió, incapaços d'alterar les seves característiques organolèptiques o de comunicar-los propietats nocives.

c) Seran completament estancs de forma que no permetin l'entrada d'insectes, pols o brutícia ni la sortida de líquids a l'exterior.

**Article 57.**

1. Els canals, mitjos canals i quarts de canal frescos, que hagin d'ésser transportats, aniran suspesos de tal manera que no tindran contacte entre ells ni amb les parets i el terra.

2. Els canals, mitjos canals i quarts de canal i despulles congelades podran transportar-se estibats sempre que estiguin eficaçment protegits del contacte amb els agents exteriors mitjançant embolcalls resistents de materials autoritzats i el procediment d'estiba sigui l'autoritzat.

**Article 58.**

Tot vehicle, remolc o contenidor emprat en el transport de carn i despulles, serà sotmès diàriament, abans d'èsser utilitzat, a un minuciós procés de neteja i desinfecció, així com de desodorització, en cas necessari.

#### **Article 59.**

1. No es permetrà de transportar en un mateix vehicle, remolc o contenidor simultàniament carns o despulles amb d'altres productes càrnics, llevat que sigui impossible tot contacte entre ells, mitjançant l'ús de recipients estancs.
2. En tot cas queda prohibit el transport conjunt de carns i despulles d'èquids amb les altres espècies de carn i despulles comestibles.

#### **Article 60.**

En el cas que el pes dels quarts de canal sigui superior a 80 quilograms cada un, els camions de repartiment als detallistes disposaran de mitjans mecànics per a la seva disposició.

## Capítol 2: Transport de peix i productes de la pesca.

#### **Article 61.**

1. Els envasos on es transporti peix seran de:
  - a) Metall o materials plàstics. Quan no siguin d'un sol ús hauran de poder-se rentar i desinfectar adequadament. Aquestes operacions hauran de realitzar-se obligatòriament després de cada ús.
  - b) De fusta. En aquest cas, per raons higièniques no podran utilitzar-se més que una vegada.
2. Pel transport de mol·lusc es podran fer servir, a més, sacs de fibres tèxtils, que per als mol·luscs de depuració obligatòria seran de malles de color groc.
3. Els peixos salats, fumats, en saladura, dessecats o en semi-conserva es podran envasar en caixes o barrils de fusta, metal·lics o d'altres materials autoritzats.
4. Els productes de la pesca congelats es transportaran en envasos de fusta o en caixes de materials autoritzats, de cartró sulfurat o metal·litzats.

#### **Article 62.**

1. Els vehicles utilitzats per al transport de peix i productes de la pesca seran tancats, folrats a l'interior amb les planxes metàl·liques o d'altres materials no absorbents i fàcilment rentables.
2. Hauran d'èsser isotèrmics o frigorífics quan el transport sigui d'una duració que pugui influir en la condició de frescor del peix transportat o alterar el seu grau de congelació. Portaran un dispositiu que permeti de recollir les aigües de desgel quan aquest sigui el procediment de refrigeració.
3. Aquests vehicles es rentaran diàriament i es desinfectaran amb la freqüència que aconselli la inspecció sanitària municipal, la qual revisarà periòdicament el compliment d'aquestes mesures higièniques, comprovant la certificació de la desinfecció.

## Capítol 3: Disposicions generals.

### **Article 63.**

1. Els vehicles destinats al transport de fruites i hortalisses hauran d'estar condicionats al seu interior amb material fàcilment rentable i transportaran els productes degudament envasats.
2. El transport de productes de pastisseria i paneteria es realitzarà de conformitat a les disposicions de la corresponent reglamentació Tècnico-sanitària. (Títol Vè.)

### **Article 64.**

Queda prohibit transportar en un mateix vehicle aliments heterogenis, entenent-se com a tals els compresos en capítols diferents d'aquest títol o no regulats en ell, així com portar en els vehicles de transport d'aliments mercaderies no alimentàries.

## **TÍTOL V: CONTROL ALIMENTARI.**

### **Article 65.**

1. La inspecció municipal de comerç de proveïments i la inspecció facultativa sanitària de l'ajuntament, dins l'àmbit de llurs respectives atribucions, tindrà cadascuna al seu càrrec la vigilància i inspecció dels establiments alimentaris de tota mena i formularan les corresponents denúncies per les infraccions que comprovïn.

### **Article 66.**

Els tècnics facultatius sanitaris encarregats de la inspecció i avaluació de les condicions higiènic-sanitàries dels aliments realitzaran les seves funcions amb una continuada atenció, mitjançant l'examen diari d'un volum representativament ampli de tots i cadascun dels productes alimentaris objecte de la seva vigilància.

### **Article 67.**

1. El tècnic encarregat de la inspecció podrà realitzar una primera presa de mostres de finalitat exclusivament orientativa, donant el propietari del producte un document acreditatiu del caràcter oficial de la seva actuació.
2. En el cas que es consideri necessari, aquesta actuació podrà anar acompanyada de la immobilització provisional de la mercaderia i, per si mateixa, no donarà lloc a l'obertura d'expedient sancionador.

### **Article 68.**

1. Si com a conseqüència d'aquesta primera actuació es considera procedent, o fins i tot directament, si les circumstàncies del cas ho aconsellen, es procedirà a la presa de mostres reglamentàries, la qual es realitzarà d'acord amb el que estableix el Reial Decret del Ministeri de la Governació de 22 de desembre de 1908, (Gasetta del 23 de desembre), modificat pel Decret 1675/1966, de 30 de juny.

### **Article 69.**

1. La presa de mostres, ja sigui d'ofici previ pagament del seu import, o a petició de

part, es realitzarà sempre en presència del propietari de la mercaderia, del seu representant o d'un dependent de l'establiment, i si les anteriors persones es neguessin a intervenir, de testimonis.

2. De la presa de mostres s'aixecarà acta per quadruplicat, acta que hauran de signar amb l'inspector actuant, les persones esmentades en el paràgraf anterior. Un dels exemplars es lliurarà a l'interessat.

3. Les mostres preses, amb les actes aixecades, es remetran al laboratori per a llur anàlisi. Una de les mostres quedarà en propietat de l'interessat, el qual estarà obligat a mantenir-la en perfectes condicions de conservació.

4. El resultat de l'anàlisi i el dictamen del laboratori sobre la salubritat del producte es comunicaran al propietari de l'establiment corresponent a fi que pugui fer ús dels drets que la Llei concedeix.

5. Si dels resultats de les anàlisis se'n desprèn que les mercaderies són perilloses per a la salut pública, hom disposarà el seu comís i destrucció, així com la iniciació de l'expedient sancionador que procedeixi.

#### **Article 70.**

Els venedors de substàncies alimentàries destinades al consum humà no podran oposar-se al reconeixement dels productes, a la presa de mostres en el cas necessari, ni al seu comís i inutilització si no resulten aptes per al consum, i tot això sense perjudici que puguin fer ús dels seus drets d'acord amb el que estableix la Llei.

#### **Article 71.**

El comerciant, tenidor i expenedor de la mercaderia tindrà responsabilitat pels articles alimentaris que expengui o comercialitzi, venuts al detall, sense garantia i denominació d'origen, o en condicions de manteniment no adequades a la seva perfecta conservació, d'acord amb les normes per als diversos productes alimentaris. En el cas contrari, serà responsable de la infracció sanitària o fraudulenta el fabricant o envasador del producte, sempre i quan aquestes circumstàncies s'especifiquin en els retolats.

#### **Article 72.**

La inspecció sanitària es realitzarà també sobre les indústries de transformació d'aliments i d'elaboració de plats o productes cuinats o precuinats, les seves instal·lacions i el personal manipulador dels esmentats productes.

#### **Article 73.**

1. Les infraccions a les disposicions d'aquesta ordenança seran sancionades per l'Alcaldia amb multa fins el màxim que autoritzi la llei (25.000 pessetes és el fixat per Reial Decret Llei 11/1979, de 20 de juliol).

2. La quantia de la multa en cada cas serà fixada atenent la gravetat de la infracció, el perjudici ocasionat als interessos generals, a la seva reiteració per part de l'infractor, al grau de culpabilitat del responsable i a les altres circumstàncies que ho poguessin concórrer.

3. La reincidència en aquestes infraccions podrà donar lloc, a més de l'increment de la multa, a la clausura temporal o definitiva de l'establiment.

4. Quan el fet constitueixi delictes o la seva gravetat aconselli una sanció que

excedeixi de la competència municipal, es comunicarà a les Autoritats Sanitàries superiors interessant la imposició d'una sanció més greu, a més de comunicar-ho a l'Autoritat judicial competent.

5. Seran responsables les persones que realitzin els actes o incompleixin els deures que constitueixin la infracció, i en el cas d'establiments industrials o comercials, les empreses titulars dels establiments, siguin persones físiques o jurídiques.

6. Amb independència de les esmentades sancions, l'Administració Municipal podrà disposar a més el comís i la inutilització dels productes perillosos tal com regulen els articles anteriors i l'execució de les mesures correctores que hom consideri necessàries per a la protecció de la salut pública.

### **Disposicions transitòries.**

1. Les disposicions d'aquesta ordenança seran d'aplicació en la seva totalitat als establiments alimentaris les llicències dels quals es concedeixin amb posterioritat a la seva vigència.

2. Els establiments amb llicència expedida amb anterioritat hauran d'acomplir, des de l'esmentat moment, les normes de la present ordenança de natura purament funcional.

Les obres d'adaptació que sigui necessari fer per tal d'acomplir les disposicions que afecten als aspectes estructurals hauran de realitzar-les aquests establiments en el termini de cinc anys.

3. En els casos que no existeixi possibilitat física per al compliment de les normes de l'ordenança –com és el cas de les superfícies mínimes establertes en l'article 28a)- aquesta circumstància no afectarà a les llicències actuals que mantindran la seva vigència durant la vida del seu actual titular i del seu primer succeïdor hereditari, amb un mínim, en tot cas de quinze anys.

En el cas de transmissió per qualsevol altre títol jurídic, la vigència esmentada beneficiarà també el primer adquirent de l'actual titular, sempre que la transmissió es faci dins el terme de quinze anys a partir de la vigència d'aquesta ordenança.

### **Annex I: Definicions.**

#### **Establiments alimentaris:**

Tindran la consideració d'establiments alimentaris tots els regits per una persona natural o jurídica, que dediquin la seva activitat fabril o comercial a l'obtenció, importació, manipulació, preparació, recepció, classificació, envasat, conservació, dipòsit, distribució a l'engròs o al detall, expedició o venda d'aliments, inclosos els cuinats, o productes alimentaris, o útils alimentaris.

Tindran la condició de locals els establiments alimentaris tals com les fàbriques, complexos comercials, naus, edificis, llotges, mercats, magatzems, dipòsits fixos i mòbils, recintes, coberts, botigues, paradors, vitrines, quioscs, parades mòbils o tancades i a l'aire, quan es destinin de manera permanent temporal o circumstancial a alguns dels fins als que fa referència l'apartat anterior.

També tindran l'esmentada condició les instal·lacions i elements industrials on es precisin elements a utilitzar de forma permanent o circumstancial d'acord amb els fins considerats en el primer paràgraf.

D'acord amb aquestes consideracions queden compresos en aquest concepte:

- a) Escorxadors i Mercats de carn.
- b) Mercats centrals de Peix, Fruites i Verdures.
- c) Centrals Lleteres.
- d) Indústries elaborades de transformació de productes alimentaris (càrnics, de peix, precuinats i plats preparats).
- e) Mercats zonals, particulars i galeries d'alimentació.
- f) Establiments alimentaris de venda a l'engròs, detall en règim d'Hipermercats o Autoserveis.
- g) Magatzems frigorífics, Sales d'especejament d'aliments d'origen animal.
- h) Hosteleries, Bars, Restaurants, Menjadors col·lectius.

### **Aliments.**

Tindran la consideració d'aliments totes les substàncies o productes de qualsevol natural sòlids o líquids, naturals o transformats, que per les seves característiques, aplicacions, components, preparació i estat de conservació siguin susceptibles de ser habitualment i idòniament utilitzats per a alguns dels fins següents:

- a) Per a la normal nutrició humana o com a fruitius.
- b) Com a productes dietètics, en casos especials d'alimentació humana.

D'acord amb aquesta definició, els diversos grups d'aliments queden inclosos en la següent classificació:

- Carns i derivats.
- Aviram, caça i derivats.
- Ous i derivats làctics.
- Olis i greixos comestibles.
- Cereals, hortalisses, verdures i bolets comestibles.
- Edulcorants naturals i derivats.
- Condiments i espècies.
- Aliments estimulants i derivats.
- Conserves d'origen animal o vegetal. Plats precuinats.
- Productes dietètics i de règim.
- Aigües i gel.
- Gelats.
- Begudes alcohòliques i no alcohòliques.
- Additius en les seves diferents actuacions alimentàries.
- Tots aquells productes que puguin constituir base per a l'alimentació per si o per la seva ulterior manipulació, amb independència de la matèria prima.
- La consideració d'aliment es perdrà quan aquest no compleixi els requisits establerts en les diferents reglamentacions tècnico-sanitàries ordenades per a cada grup d'aliments.
- La llet com a aliment en la seva denominació genèrica, correspon únicament i exclusivament a la llet de vaca. Les altres no pertanyents a aquesta espècie animal es designaran amb el nom de l'espècie corresponent.

### **Disposició final.**

PRIMERA.

La present ordenança, en tant no contradigui el que disposa la Llei 7/85, de 2 d'abril i Llei 8/87 de 15 d'abril, entrarà en vigor al dia següent de la seva publicació en el

BOP, restant aprovada definitivament i vigent, fins que no s'acordi la seva modificació i/o derogació.

SEGONA.

La present ordenança va ser aprovada definitivament per l'ajuntament en ple, en sessió extraordinària realitzada el dia 10/01/1992, i publicada en el BOP núm. 97, de 24/4/1992.

L'Ametlla de Mar, 25/04/1992.