

# **ORDENANZA REGULADORA DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS E HIGIÉNICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN, VENTA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS**

## **Exposición de motivos**

El objetivo de la presente ordenanza es actualizar la normativa municipal hasta ahora vigente adaptándola a los cambios legislativos que en materia de Seguridad Alimentaria se han ido desarrollando estos últimos años.

Concretamente la presente ordenanza vendría a sustituir en su totalidad a la Ordenanza reguladora del comercio minorista de alimentación y a la Ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas.

En esta ordenanza se unen las condiciones previamente establecidas en la Ordenanza reguladora del comercio minorista de alimentación y en la Ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos donde se consumen comidas y bebidas.

Es relevante destacar que en la presente norma únicamente se disciplinan los requisitos técnicos e higiénicos relacionados con la seguridad alimentaria. El resto de requisitos de estos establecimientos, cuya naturaleza no afecta a la seguridad alimentaria, no se incluyen en la misma.

Asimismo, la ordenanza concreta su regulación a la seguridad de los alimentos, con independencia de las actividades que se desarrollen en los establecimientos. Se intenta dar una respuesta equilibrada de manera que se facilite la implantación de actividades y, a la vez, se mejoren las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos de nuestra ciudad.

Por último, cabe significar que se derogan normas obsoletas, se adecua su contenido a la normativa vigente, se impulsa la actividad económica sin olvidar la protección de la salud y la seguridad de los usuarios de los establecimientos o actividades reguladas y, para concluir, se hace frente a situaciones y circunstancias que pueden afectar a la convivencia de los ciudadanos, siempre desde la perspectiva de la seguridad alimentaria y del control de los potenciales riesgos derivados de las actividades y que pueden afectar a la salud de los ciudadanos.

## **TÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES**

### **Artículo 1. Ámbito de aplicación específico de los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas**

1. La presente ordenanza, tiene por objeto la regulación de las condiciones técnicas e higiénicas relacionadas con la seguridad alimentaria de los establecimientos



- permanentes o provisionales que elaboren, manipulen, almacenen y/o vendan alimentos y/o bebidas, con o sin servicio en el mismo.
2. Dichas actividades se corresponden con las ejercidas en los establecimientos de comercio minorista de alimentación, incluidos en el ámbito de aplicación de la Ley Foral 17/2001, de 12 de julio, reguladora del comercio en Navarra y en los establecimientos definidos en el Decreto Foral 202/2002, de 23 de septiembre, por el que se aprueba el catálogo de establecimientos, espectáculos públicos y actividades recreativas, tales como bares, cafeterías, restaurantes, bares especiales, cafés-espectáculos, discotecas y aquellos otros en los que se realicen actividades alimentarias y sean asimilables por su actividad y características a algunos de los mencionados anteriormente entre los que se encontrarían tabernas, bodegas, chocolaterías, croissanterías, creperías, heladerías, degustaciones, salones de té y asimilables, así como los comedores de colectividades (comedores escolares, comedores de empresas y similares) y las modalidades de venta contempladas en Real Decreto 199/2010 por el que se regula el ejercicio de venta ambulante o no sedentaria y la ley Foral 13/1989 de comercio no sedentario.
  3. Todas las actividades objeto de regulación de esta ordenanza, podrán ejercerse entre sí o con otra actividad compatible, siempre que se cumplan las condiciones generales y específicas para cada una de ellas, y ello no suponga un riesgo desde el punto de vista de seguridad alimentaria.

## **Artículo 2. Definiciones.**

A efectos de la presente ordenanza, se establecen las siguientes definiciones:

- a) Alimento (o producto alimenticio): cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no. Se incluyen también las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento.
- b) Colectividad: Conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela, empresa, residencia y hospital.
- c) Comercio minorista de alimentación: Es aquella actividad desarrollada profesionalmente con ánimo de lucro consistente en ofertar la venta de cualquier clase de alimento y/o bebida a los consumidores finales de los mismos.
- d) Elaboración de alimentos: Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos, previa manipulación de los mismos y que dan lugar a un producto transformado. Incluye el tratamiento térmico (fritura, asado, horneado), ahumado, curado y marinado.
- 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) 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.

g) Manipulador de alimentos: Cualquier persona que por su actividad laboral o de forma ocasional, tenga contacto con los alimentos durante cualquiera de las fases de preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro o servicio de los mismos.

h) Locales: Las factorías, complejos industriales o comerciales, unidades fabriles fijas o móviles, naves, edificios, lonjas, almacenes, silos, depósitos fijos o móviles, recintos, mercados, tiendas, quioscos, puestos fijos o móviles, cerrados o al aire, que se destinen de modo temporal o permanente a alguno de los fines y actividades objetos de esta ordenanza.

i) Instalaciones: Cualquier elemento, fijo o móvil, que sea preciso utilizar de modo permanente o circunstancial en alguna de las actividades de las industrias o establecimientos de la alimentación.

j) Uso exclusivo: Uso no compartido con ningún otro.

k) Zona aislada: Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares, de tal manera que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones.

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

## **TÍTULO II. LOCALES**

### **Capítulo I. Condiciones generales de las dependencias, equipos, diseño y construcción.**

#### **Artículo 3. Dependencias.**

Los establecimientos regulados en este capítulo dispondrán de las siguientes dependencias:

- a) Zona diferenciada de uso público o sala de ventas.
- b) Almacén 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 congeladoras y armarios o estanterías en los términos previstos en el artículo 13 de la presente Ordenanza.
- c) Cuarto de basuras aislado comunitario o propio, en los casos en los que el volumen y la actividad así lo requiera.
- d) Vestuarios aislados con taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado de uso por el personal.
- e) Servicios higiénicos exclusivos para personal.



- f) Servicios higiénicos de uso público, cuando así lo determine la normativa sectorial o urbanística correspondiente.
- g) Zona de manipulación diferenciada, en los casos que exista manipulación de alimentos.
- h) Cocina, office u obrador aislado y de uso exclusivo, en los casos que exista elaboración de alimentos.

#### **Artículo 4. Diseño higiénico de las dependencias de elaboración, manipulación, almacenamiento y venta de alimentos.**

Las dependencias destinadas a la elaboración, manipulación, almacenamiento y venta de alimentos observarán las siguientes condiciones:

- a) La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales serán adecuados al uso al que se destinan y estarán situados a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad y aisladas o diferenciadas de otras salas o locales ajenos a su cometido. En caso de comunicar con viviendas, no podrán utilizarse para la actividad comercial las instalaciones de las mismas.
- b) Deberán diseñarse de forma higiénica, de manera que se eviten los cruces de flujos entre circuitos sucios y limpios, y se facilite la limpieza de las instalaciones.
- c) Las áreas destinadas a la elaboración, manipulación o almacenamiento de alimentos deberán ubicarse de forma que no sirvan de zona de paso obligado a servicios higiénicos de uso público, cuarto de basura u otras zonas o dependencias que presupongan riesgo de contaminación o foco de insalubridad.
- d) Las zonas de elaboración y manipulación de alimentos no podrán comunicar directamente con vestuarios y servicios higiénicos.

Los servicios higiénicos y vestuarios para el personal se ubicarán adecuadamente en zonas aisladas, de tal manera que no supongan un foco de contaminación para las zonas donde se estén elaborando y manipulando alimentos. En ningún caso los inodoros comunicarán directamente con dichas zonas.

#### **Artículo 5. Materiales, ventilación e iluminación.**

1. Los materiales de suelos, paredes y techos, así como las condiciones de ventilación y climatización cumplirán lo establecido en la normativa sectorial de aplicación.

Los materiales deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar, lo que requerirá que sean impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.

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.

2. En las zonas de manipulación, elaboración, almacenamiento frigorífico y no frigorífico, exposición y venta de productos no envasados, el sistema de iluminación estará protegido para evitar la contaminación de los productos en caso de rotura, excepto cuando el tipo de luminaria cumpla con dicha condición.



La fijación de los elementos de iluminación al techo o las paredes será de forma que su limpieza sea fácil y se evite la acumulación de suciedad.

#### **Artículo. 6. 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. Deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar.

#### **Artículo. 7. Maquinaria, equipos y utensilios.**

Toda la maquinaria, los equipos, utensilios y materiales que estén en contacto con cualquier alimento sin envasar, cumplirán los siguientes requisitos:

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

#### **Artículo 8. Equipos de conservación de alimentos.**

1. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran.
2. Los equipos e instalaciones frigoríficas estarán provistos de termómetros colocados en lugares visibles.

#### **Artículo 9. Servicios higiénicos de personal.**

1. Todos los establecimientos regulados en esta Ordenanza dispondrán de servicio higiénico de personal de uso exclusivo, exceptuándose los bares especiales y bares que solo sirven, para su consumo en el mismo, bebidas y productos como frutos secos, patatas fritas, conservas, productos de aperitivo y similares, procedentes de industrias autorizadas, sin que en dichos alimentos se realice ningún tipo de elaboración o transformación. En estos establecimientos, los servicios higiénicos del personal podrán ser de uso compartido con los servicios higiénicos de uso público.
2. Dispondrán de lavabo con agua potable corriente fría y caliente, grifo de acción no manual (no estando autorizados los comúnmente denominados de palanca o codo), jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos, papel higiénico y recipientes para residuos.
3. Los servicios higiénicos y vestuarios del personal manipulador de alimentos en comercio agrupado se instalarán en cada local, excepto en Mercados Municipales y establecimientos agrupados de similares características, en los que se disponga de mostrador sin sala de ventas, que podrán ser de uso



compartido para los establecimientos integrados en el mismo. En establecimientos destinados a la elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas ubicados en una planta de un centro comercial, podrán instalarse servicios higiénicos y vestuarios exclusivos para el personal manipulador comunes a todos ellos, siempre y cuando estén ubicados en la misma planta, tengan dimensiones y dotaciones suficientes para todo el personal.

#### **Artículo 10. Servicios higiénicos de uso público.**

En su ubicación se tendrán en cuenta los aspectos contemplados en el artículo 4.c y d, de la presente ordenanza.

En ningún caso, su estado de mantenimiento y limpieza podrá suponer un foco de contaminación o insalubridad para los alimentos presentes en el establecimiento o sus manipuladores.

### **Capítulo II. Condiciones específicas de los locales.**

#### **Artículo 11. Zona de barra y sala de ventas.**

1. La existencia de ventanas o huecos practicables abiertos a la vía pública con el objetivo de expedir o vender alimentos, sólo se permitirá en la zona de barra o de uso público, no permitiéndose desde las zonas de elaboración o preparación de alimentos.
2. Todos los establecimientos dispondrán en un lugar cercano al puesto de trabajo en la zona de barra o en sala de ventas o accesos a la misma, de instalaciones adecuadas dotadas con agua potable corriente fría y caliente, de tamaño adecuado para la limpieza y desinfección de locales, instrumentos y útiles de trabajo.
3. En aquellos establecimientos en los que se manipulen alimentos sin envasar, próximos a los puestos de trabajo, en zona de barra o sala de ventas, se instalarán lavamanos de acción no manual (no estando autorizados los comúnmente denominados de palanca o codo), dotados de agua corriente fría y caliente, jabón dosificante, toallas de un solo uso u otro sistema higiénico de secado de manos.

#### **Artículo 12. Condiciones de instalación de la cocina, office y obradores.**

1. En la cocina, office y 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 de manera que se evite la contaminación.
3. Próximos a los puestos de trabajo contarán con lavamanos de acción no manual (no estando autorizados los comúnmente denominados de palanca o codo), en número adecuado a la superficie de la cocina y a la actividad que se realice en ella.
4. Dispondrán de lavabo-fregadero para la limpieza de útiles y elementos de trabajo.

#### **Artículo 13. Condiciones de la instalación de almacenes.**



1. Las estanterías serán de material liso, resistente, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección y dispondrán de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir la limpieza.
2. En los almacenes destinados a alimentos y materiales que puedan estar en contacto con los mismos, no podrán instalarse motores o máquinas que conlleven un incremento de la temperatura ambiental, suciedad o interferencia en los labores de limpieza. Igualmente no se almacenarán objetos, elementos o productos ajenos a la actividad.

#### **Artículo 14. Residuos.**

1. En las zonas de elaboración y manipulación de alimentos, existirán recipientes higiénicos en número suficiente y diferenciados en función de la naturaleza de los residuos para su recogida. Serán de material de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo y estarán provistos de bolsas de material impermeable y con tapas de ajuste adecuado, siendo aconsejable los recipientes de apertura y cierre de accionamiento a pedal.
2. En las zonas destinadas a la permanencia de público, siempre que sea necesario, existirán papeleras para depositar residuos.
3. Todos los residuos generados en el ejercicio de la actividad, serán regularmente evacuados a los lugares destinados a su almacenamiento no estando permitido el depósito de envases o embalajes vacíos en la sala de ventas, salvo los cubos de residuos autorizados en sala de ventas para el normal ejercicio de la actividad.
4. En aquellos establecimientos que por sus características de actividad y volumen lo requieran, existirá una dependencia destinada al depósito de los contenedores normalizados de residuos, convenientemente aislado de suelo a techo y de uso exclusivo, que deberá cumplir las siguientes condiciones:
  - a) Las paredes, suelos techos y puerta serán de materiales lavables, impermeables, resistentes al choque y de fácil limpieza y desinfección.
  - b) Contará con ventilación.
  - c) Dispondrá de toma de agua y desagüe.
5. En los establecimientos agrupados, el cuarto de basuras podrá ser común para todos los establecimientos integrados en los mismos, siempre y cuando cumplan las condiciones previstas en este artículo.

### **TÍTULO III. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE**

#### **Capítulo I. Exposición y venta de alimentos.**

#### **Artículo. 15. Condiciones de la exposición y venta de alimentos.**

1. Los productos alimenticios, aunque se encuentren envasados, no se colocarán nunca directamente en contacto con el suelo, sino sobre estantes, vitrinas, plataformas u otros elementos de materiales adecuados, con el fin de evitar su contaminación y permitir una limpieza adecuada.
2. Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, de tal forma que se evite su contaminación.



- o el contacto con el público, con excepción en el comercio minorista, de los productos de la pesca frescos y descongelados (con indicación de esta última circunstancia) y de las frutas, verduras y hortalizas.
3. Los alimentos se mantendrán en todo momento y en especial cuando se expongan al público separados según sea su naturaleza y ordenados, de manera que cada uno conserve sus características peculiares y evite la asimilación de olores o sabores extraños.
  4. En caso de que los productos alimenticios necesiten temperatura regulada para su mantenimiento, contarán con elementos adecuados de conservación con termómetro colocado en lugar visible, a excepción de los productos que se exponen con hielo, como es el caso de los productos de la pesca y acuicultura.
  5. Se evitará la acción directa de la luz solar sobre los alimentos.
  6. En el caso de establecimientos con venta de alimentos en régimen de autoservicio o mediante bufé, se observarán las siguientes condiciones específicas:
    - a) Los alimentos se expondrán protegidos con medios que eviten su contaminación.
    - b) Para su servicio se utilizarán medios o utensilios de uso exclusivo para cada uno de los productos.
  7. Los alimentos se mantendrán a temperaturas que no produzcan riesgos para la salud; no obstante, se permitirán periodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de exposición, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud.

## **Capítulo II. Locales, equipos y útiles de trabajo.**

### **Artículo 16. Condiciones higiénicas y de mantenimiento generales.**

1. Todas las dependencias, instalaciones, útiles y mobiliario se mantendrán en adecuadas condiciones de mantenimiento, conservación, limpieza y desinfección.
2. No se permitirá la entrada a las dependencias de elaboración o zonas de manipulación de alimentos de personas ajenas a dicha actividad.
3. No está permitida la presencia de animales en zonas de elaboración, manipulación, almacenamiento de alimentos o sala de ventas en comercio minorista.
4. No está autorizada la utilización de serrín u otras sustancias o materiales ( como sal, cartones, papeles o similares) para cubrir el suelo, superficies o útiles.
5. Existirán dispositivos dosificadores o envolturas individuales para servilletas, palillos, azúcar y condimentos.
6. Todas las pilas y lavamanos dispondrán de agua potable corriente fría y caliente. Los lavamanos contarán con jabón líquido y toallas de un solo uso.

### **Artículo 17. Limpieza, desinfección y mantenimiento.**

1. Después de cada jornada de trabajo y siempre que sea necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados que hayan tenido contacto con los alimentos, así como de las distintas dependencias e instalaciones que lo requieran.





2. Cuando una misma superficie sea utilizada para la elaboración o manipulación de distintos alimentos, especialmente crudos y elaborados, estas acciones no podrán simultanearse y tras cada operación se procederá a una adecuada limpieza y desinfección de los útiles y superficies utilizadas, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas.
3. Las vajillas, cubiertos y menaje serán higienizados mediante máquinas lavavajillas y con una temperatura y tiempo de aclarado suficiente para una correcta higienización.
4. El menaje de gran tamaño podrá higienizarse con agua potable corriente caliente y métodos manuales, siempre que se consiga su adecuada limpieza y desinfección.
5. El menaje y los utensilios se almacenarán en lugar y condiciones adecuadas, no pudiendo en ningún caso estar en contacto directo con el suelo o con productos y útiles de limpieza.
6. 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.
7. 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.
8. La utilización conjunta de montacargas, aparatos elevadores u otras zonas comunes para el transporte y distribución de alimentos y paso de residuos, podrá llevarse a cabo siempre y cuando dichas operaciones se efectúen en tiempos distintos y entre ellas se lleven a cabo unas adecuadas prácticas de limpieza y desinfección.

#### **Artículo 18. Prevención y control de plagas.**

1. Se deberá implantar un plan de prevención y control de plagas documentado que será periódicamente revisado y, en su caso, actualizado. Dicho plan priorizará las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.
2. Se instalarán marcos desmontables con rejillas protectoras de malla apropiada para evitar la entrada de insectos, en ventanas, aberturas o huecos practicables en cocinas o zonas de manipulación de alimentos y almacenes que se abran al exterior.
3. Se instalarán aparatos insectolectores de naturaleza no química para insectos voladores en las zonas donde se elaboren, manipulen, expongan o almacenen alimentos sin envasar, cuando éstas comuniquen directamente con el exterior. Los aparatos se instalarán próximos a la apertura con el exterior y en todo caso su ubicación evitará la posible contaminación de los alimentos.
4. Las ventanas y puertas de acceso a la cocina podrán mantenerse abiertas el tiempo necesario para la recepción de las materias primas y cuando dicha dependencia no esté en funcionamiento.

### **Capítulo III. Alimentos, bebidas y comidas preparadas.**

#### **Artículo 19. 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 establecimientos cumplirán la normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

#### **Artículo 20. Almacenamiento y conservación.**

1. Se realizará un correcto almacenamiento y método de conservación de los alimentos de acuerdo con su naturaleza y características. Además se adoptarán las medidas necesarias para que los productos almacenados se encuentren correctamente identificados en todo momento.
2. Durante su almacenamiento, conservación y venta, las materias primas, productos intermedios y finales, se mantendrán con la debida separación según su naturaleza y preparación para evitar su deterioro y protegerlos de la contaminación.
3. Desde la recepción de los productos alimenticios hasta su almacenamiento en las condiciones que procedan, deberán 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. Las temperaturas de almacenamiento y conservación de los alimentos serán las establecidas en la normativa específica para cada producto o en su defecto las recogidas en su etiquetado.
5. La estiba de alimentos y productos alimenticios se realizará exclusivamente en los almacenes, mediante estanterías o cualquier otro medio. Igualmente se guardará la debida distancia con paredes y techos, al objeto de facilitar las tareas de identificación, inspección, rotación y limpieza.
6. Los alimentos envasados o no, no podrán estar en contacto directo con el suelo en ninguno de los procesos de conservación, almacenamiento, preparación culinaria o venta.
7. Los productos destinados a su retirada o devolución deberán estar identificados con toda claridad y separados de los dispuestos para su utilización en el establecimiento. En caso contrario se considerará que se encuentran dispuestos para su uso.
8. No se podrán utilizar los vehículos para almacenamiento permanente de alimentos.
9. No se podrán almacenar en ningún caso alimentos (aún encontrándose envasados), ni materiales destinados a estar en contacto con los alimentos, en vestuarios, anteservicios y aseos.

#### **Artículo 21. Marcado de fechas y utilización.**

1. Los productos frescos y perecederos sin envasar que no se presenten para la venta al consumidor final y los procedentes de la fracción de envases originales; así como todos aquellos elaborados y/o que han sufrido un tratamiento que modifique las condiciones de uso indicadas en sus envases, se conservarán



identificados de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vayan a ser consumidos en un plazo de veinticuatro horas.

2. Una vez abiertos los envases, los alimentos se conservarán siguiendo las instrucciones establecidas por el fabricante.
3. En los recipientes o envoltentes que contengan comidas preparadas, deberá señalarse su fecha de elaboración.
4. Los alimentos de consumo inmediato se elaborarán con la menor antelación posible al momento de su consumo.
5. Las comidas preparadas recalentadas para su consumo en el día no se podrán calentar de nuevo y deberán desecharse.
6. Cuando los establecimientos no estén autorizados para la elaboración, no se permitirá la tenencia de aditivos de uso alimentario, salvo para su venta al consumidor final.

#### **Artículo. 22. Descongelación.**

1. Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados y los descongelados y puestos a la venta al consumidor final, se descongelarán a temperaturas de refrigeración, en horno microondas o con otros métodos permitidos que garanticen la seguridad alimentaria de los productos, no estando permitida la descongelación a temperatura ambiente.
2. Los productos congelados que necesiten descongelación antes de ser cocinados, se cocinarán inmediatamente o se conservarán en refrigeración.
3. En el etiquetado de los productos descongelados puestos a la venta al consumidor final, se indicará esta circunstancia conforme a la normativa aplicable.
4. Los alimentos descongelados no se podrán recongelar.

#### **Artículo 23. Verduras y hortalizas.**

En la elaboración de comidas preparadas, las verduras y hortalizas de consumo en crudo deberán ser sometidas a un procedimiento de higienización con desinfectante de uso alimentario autorizado, siguiendo las pautas que se determinan en su etiquetado y aclarándose después con abundante agua potable.

#### **Artículo 24. Hielo.**

El hielo que esté en contacto con los alimentos cumplirá lo establecido en la normativa de aplicación a este producto y en especial las siguientes condiciones:

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

#### **Art. 25. Elementos no comestibles.**

- a) Los elementos decorativos utilizados en la presentación de los alimentos no deberán estar en contacto directo con los mismos, a no ser que sean de material autorizado para uso alimentario.



- b) En la colocación de carteles indicadores de productos, precios y calidades, no se utilizarán pinchos directamente sobre los alimentos y otros sistemas que puedan deteriorar los envases o contaminar materias primas o productos elaborados.

#### **Artículo 26. Traslado de comidas preparadas.**

El traslado de las comidas preparadas desde la cocina o zona de manipulación a los lugares de consumo que se encuentren en diferentes edificios o en plantas alejadas, se realizará en recipientes autorizados, debidamente protegidos y a las temperaturas que correspondan según el alimento.

### **Capítulo IV. Manipuladores de alimentos.**

#### **Artículo 27. Higiene del personal.**

1. El personal dedicado a la manipulación, elaboración y venta de alimentos:
  - a) Observará unas prácticas correctas de higiene en manipulación de alimentos.
  - b) Deberá lavarse las manos con agua potable corriente y jabón líquido tantas veces como lo requiera las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado otras actividades distintas a las de su cometido específico.
  - c) Mantendrá un elevado grado de higiene personal y utilizará ropa de trabajo de uso exclusivo limpia y calzado adecuado a su función.
  - d) Se cubrirá los cortes y heridas con apósitos y externamente con un vendaje impermeable o guantes de un solo uso.
  - e) No podrá fumar, masticar goma de mascar, toser sobre los alimentos, comer en el puesto de trabajo ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
2. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos, deberán ponerlo en conocimiento del operador o encargado del establecimiento y deberá ser separado de su actividad hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador.

#### **Artículo 28. Formación de manipuladores.**

1. El personal dedicado a la elaboración, manipulación y venta de de alimentos, dispondrá de formación, acorde a la actividad que ejerza, impartida por personal cualificado para ello.
2. Todos los establecimientos tendrán identificados los manipuladores de alimentos, en un registro actualizado a disposición de la autoridad sanitaria. Los datos incluidos comprenderán como mínimo, la actuación formativa, fecha de impartición, así como la identificación del manipulador. Los datos del manipulador deberán conservarse como mínimo durante un mes desde que, en su caso, dejase de prestar servicio en el establecimiento.

### **Capítulo V. Autocontrol.**



#### **Artículo 29. Sistema de autocontrol.**

1. Los establecimientos implantarán sistemas de autocontrol basados en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, pudiendo utilizar para ello Guías de Prácticas Correctas de Higiene.
2. Los sistemas de autocontrol estarán debidamente documentados. La documentación que sirva de soporte a estos sistemas estará a disposición de la autoridad competente para llevar a cabo las operaciones de control oficial que establece la normativa.

#### **TÍTULO IV. ESTABLECIMIENTOS PROVISIONALES**

#### **Artículo 30. Condiciones específicas.**

Los establecimientos 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 específicamente observarán las siguientes prescripciones:

- a) El emplazamiento y el tamaño de la instalación cumplirán la normativa sectorial de aplicación con el fin de reducir la contaminación y dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.
- b) Las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos estarán diseñadas de forma que se evite cualquier contaminación y dispondrán de una cubierta limpia y en buen estado de conservación. Si se elaboran alimentos, la zona de elaboración estará además diferenciada y será de uso exclusivo.
- c) Todas las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios en su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, deberán reducir el riesgo de contaminación. Los suelos serán de fácil limpieza y desinfección, en ningún caso se admitirán suelos sin pavimentar. Los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección.
- d) En función de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen sobre los productos y del uso esperado de los mismos cumplirán las siguientes condiciones:
  - 1ª) Dispondrán de lavamanos con agua potable fría, caliente o ambas.
  - 2ª) 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.
- e) 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.
- f) En dependencias ubicadas en un lugar idóneo o en cabinas normalizadas existirá al menos un servicio higiénico para uso exclusivo de personal.



- g) Las aguas residuales generadas por la actividad, deberán ser eliminadas de tal manera que no supongan un foco de contaminación para los alimentos, el personal manipulador de los mismos y el medio ambiente. Para ello se atenderán a lo contemplado en las normativas de aplicación vigentes.

## **TÍTULO V. INSPECCIÓN**

### **Artículo31. Ejercicio de la función inspectora.**

1. Los servicios municipales competentes ejercerán las funciones de inspección y control sanitario de las actividades objeto de regulación en esta ordenanza.
2. En el ejercicio de estas funciones, el personal inspector tendrá la consideración de agente de la autoridad y, previa acreditación, podrán realizar cuantas actuaciones se requieran para el cumplimiento de la función inspectora y conforme a las atribuciones que legalmente les sean asignadas.

### **Artículo32. Medidas cautelares en el ejercicio de función inspectora.**

1. En el ejercicio del control higiénico, técnico-sanitario y en situaciones de urgencia, el personal inspector podrá adoptar aquellas medidas cautelares sobre productos, actividades, instalaciones y personal que resulten necesarias para asegurar un nivel elevado de protección de la salud cuando exista, o se sospeche razonablemente la existencia, de un riesgo para la salud de las personas.
2. 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.
3. Las medidas a que se refiere este artículo no tienen carácter sancionador y su adopción no prejuzga la responsabilidad penal o administrativa de los sujetos a los que afecte.

## **TÍTULO VI. RÉGIMEN SANCIONADOR**

### **Artículo 33. Marco normativo del procedimiento sancionador.**

Las infracciones de los preceptos contenidos en esta ordenanza serán sancionadas previa tramitación del correspondiente expediente sancionador. Dicho procedimiento se ajustará a lo dispuesto en la normativa general aplicable sobre procedimiento administrativo común y procedimientos sancionadores.

### **Artículo.34. 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. Las responsabilidades derivadas del incumplimiento de las obligaciones señaladas en esta ordenanza serán exigibles a los sujetos responsables, no sólo por los actos propios, sino también por los de aquellas personas de quienes deban responder.



## Artículo 35. Infracciones y sanciones

El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en la presente ordenanza tendrá la consideración de infracción administrativa y será, en su caso, objeto de sanción en los términos establecidos en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, 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, Ley Foral 10/1990, de 23 de noviembre, de Salud y en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

### Disposiciones transitorias

#### Primera: Efectos de los establecimientos autorizados.

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

#### Segunda: Expedientes en tramitación.

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

#### Disposición derogatoria única.

Quedan derogadas las siguientes ordenanzas;

- Ordenanza reguladora del comercio minorista de alimentación.
- Ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos donde se consumen comidas y bebidas.
- Los aspectos higiénicos y técnicos relacionados con la seguridad alimentaria contemplados en las Ordenanzas N° 2 (Establecimientos de hostelería y similares) y N° 6 (Locales comerciales y actividades varias).

#### Disposición final.

La presente ordenanza entrará en vigor una vez cumplidos los trámites previstos en la Ley Foral 6/1990, de 2 de julio, de la Administración Local de Navarra.

El presente documento, que consta de  
OCHO folios numerados,  
escritos por DES ..... cara(s) y que  
han sido firmados por mi en todas sus hojas,  
fue aprobado por el PLENO MUNICIPAL en  
TUDELA con fecha 29/01/2018

EL SECRETARIO



