

ORDENANZA REGULADORA DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE CONSUMEN COMIDAS Y BEBIDAS

ÍNDICE

TÍTULO PRIMERO: Disposiciones generales.

TÍTULO SEGUNDO: De las condiciones técnicas.

SECCIÓN PRIMERA: De los locales

SECCIÓN SEGUNDA: De la zona destinada a uso público.

SECCIÓN TERCERA: De las cocinas.

SECCIÓN CUARTA: De los almacenes.

SECCIÓN QUINTA: De los cuartos de basura.

SECCIÓN SEXTA: De los servicios higiénicos.

SECCIÓN SÉPTIMA: De los equipos y útiles de trabajo.

TÍTULO TERCERO: De las condiciones higiénico-sanitarias.

SECCIÓN PRIMERA: De los locales y utillaje.

SECCIÓN SEGUNDA: Del personal.

TÍTULO CUARTO: De las condiciones sanitarias relativas a materias primas y comidas.

SECCIÓN PRIMERA: De condiciones sanitarias de las materias primas.

SECCIÓN SEGUNDA: De las condiciones sanitarias de las comidas.

SECCIÓN TERCERA: De los controles

TÍTULO QUINTO: De los establecimientos de temporada.

TÍTULO SEXTO: Condiciones técnicas específicas de la actividad de los establecimientos.

TÍTULO SÉPTIMO: Responsabilidades de los titulares de los establecimientos.

TÍTULO OCTAVO: De las inspecciones.

TÍTULO NOVENO: De las infracciones y sanciones.

TÍTULO DÉCIMO: Régimen de licencias.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA.

TÍTULO PRIMERO

Disposiciones generales

Artículo 1.- La presente Ordenanza tiene por objeto establecer las condiciones higiénico-sanitarias que deben observar los establecimientos que sirvan comidas y bebidas.

Artículo 2.1.- La competencia territorial de esta Ordenanza se extiende a todos los establecimientos, públicos o privados, instalados dentro del término municipal de Tudela, cualquiera que sea su finalidad y aunque la actividad de suministrar comidas y bebidas no tenga carácter principal, sino accesoria o complementaria de otra que se ejerza en un establecimiento, empresa o entidad en general.

2.- Se sujetarán asimismo a las disposiciones de esta Ordenanza aquellos establecimientos cuyas instalaciones sean de carácter permanente o temporal, cuyo funcionamiento esté limitado a determinadas épocas del año y los eventuales instalados como consecuencia de provisionales concentraciones de población.

Art. 3.1.- Los establecimientos descritos en el artículo anterior ejercen su actividad bajo alguna de las siguientes denominaciones:

BAR: establecimiento en el que se sirve a los consumidores bebidas, aperitivos, tapas, raciones, bocadillos y otros alimentos, o se preste, además de lo especificado, cualquier otro servicio complementario o no de los anteriores.

CAFETERÍA: establecimiento que, además de helados, batidos, refrescos, infusiones y bebidas en general, sirvan al público, principalmente en barra o mostrador y a cualquier hora dentro de las que permanezca abierto el establecimiento, platos fríos o calientes, simples combinados, elaborados en el local, preparados de ordinario a la plancha para refrigerio rápido.

RESTAURANTE: establecimiento que sirve comidas y bebidas elaboradas culinariamente en el propio local, para consumo en el mismo.

2.- Los demás establecimientos del sector hostelero dedicado al servicio de comidas y/o bebidas, con denominaciones tales como cervecerías, tabernas, mesones, hamburgueserías, pubs, pizzerías, etc, se asimilarán a uno de los tipos genéricos definidos anteriormente, con aplicación de la normativa específica de los mismos. Quedan incluidos aquellos establecimientos en los que se sirvan comidas procedentes de cocinas centrales legalmente autorizadas.

Art. 4.- En los establecimientos objeto de esta Ordenanza, queda prohibida la utilización de la vía pública con fines no autorizados (almacén, depósito de residuos, etc).

Asimismo, no está permitida la consumición de bebidas fuera del establecimiento en que se expendan, con excepción de las terrazas legalmente autorizadas para tal fin.

TÍTULO SEGUNDO

De las condiciones técnicas

SECCIÓN PRIMERA

De los locales

Art. 5.- Dispondrán de:

1.- Zona de uso público aislada y diferenciada de cualquier otra ajena a su cometido específico.

2.- Cocina o zona de elaboración de alimentos, diferenciada, de uso exclusivo y anexa a la zona de consumo. Deberá estar dotada de cubos de basura de pedal.

3.- Locales de almacenamiento:

Almacén de materias primas.

Almacén de productos de limpieza.

4.- Cuarto de basuras en dependencias aisladas, ventiladas, en donde deberá ubicarse el contenedor de residuos recogido por el Servicio de limpiezas.

5.- Servicios higiénicos de uso público y separación de sexos, y en aquellos establecimientos en donde se elaboren alimentos, servicios exclusivos del personal. Queda expresamente prohibida la colocación de los sanitarios denominados turcos, tanto en los servicios de uso público como en los de uso del personal.

6.- Cuartos vestuarios con taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado para uso del personal, con separación de sexos.

7.- Los comedores para el personal estarán separados de las zonas de manipulación y conservación de alimentos, así como de los correspondientes vestuarios y contarán con una adecuada ventilación e iluminación. El personal que no disponga de estas instalaciones realizará sus comidas en lugar apropiado, pero nunca en las zonas excluidas en el párrafo anterior.

Art. 6.- Los comedores y salas dedicadas a manipulación y almacenamiento de alimentos estarán convenientemente aislados y diferenciados de otros ajenos a estos cometidos específicos.

Art. 7.- Aquellos establecimientos en los que se preparen alimentos, dispondrán de instalaciones frigoríficas para los productos que requieran conservación por medio del frío, con capacidad siempre en función a su volumen de consumo.

Art. 8.- La construcción, acondicionamiento y reparación de estos locales se realizará con materiales idóneos, de fácil limpieza y en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

Art. 9.1.- Las salas destinadas al servicio de comidas, las de elaboración, manipulación, conservación y almacenamiento, deberán ser adecuadas al uso al que se destinan,

situadas a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separadas de otras salas o locales donde pernocte el personal.

2.- Deberán ubicarse de tal forma que se impida la comunicación directa con los aseos y vestuarios.

SECCIÓN SEGUNDA

De la zona destinada a uso público

Art. 10.1.- Las dimensiones estarán en consonancia con la actividad a desarrollar.

2.- La ventilación será adecuada, pudiendo utilizarse procedimientos tecnológicos para complementar la ventilación natural, evitando la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire. Si existe servicio de plancha, contará con sistema de extracción de humos y olores.

3.- Paredes, suelos y techos serán de material liso, impermeable y de fácil limpieza y desinfección.

4.- Escaparates, estanterías, mostradores, etc., así como los elementos de decoración, serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. En el caso de que este mobiliario no se encuentre adosado al piso, se dispondrá de un espacio libre de, al menos, 15 cm. desde el nivel del suelo que permita su limpieza.

5.- Existirá un sistema fijo y continuo de pavimento cuando se precise elevar el situado detrás de la barra, estando prohibido expresamente la tarima.

6.- Los alimentos estarán protegidos de cualquier posible causa de contaminación. Los perecederos se mantendrán en las adecuadas condiciones de conservación, mediante sistema calorífico o frigorífico. Asimismo se evitará la acción directa de la luz solar.

7.- Se contará con agua corriente caliente que alcance temperaturas superiores a 82°C o lavavajillas para el lavado del utillaje.

8.- Habrá recipientes estancos provistos de tapa de cierre hermético y apertura no manual para la recogida de residuos.

9.- Existirán dispositivos dosificadores o envolturas individuales según los casos, para los alimentos a disposición del cliente, tales como servilleta, palillos, etc.

10.- El hielo empleado estará protegido de las condiciones ambientales adversas y será elaborado con agua potable.

11.- El mobiliario se mantendrá en buen estado de conservación.

SECCIÓN TERCERA

De las cocinas

Art. 11.1.- Los locales deberán ser apropiados para el uso a que se destinan, con emplazamiento adecuado, dimensiones suficientes y accesos fáciles.

2.- Los suelos serán construidos con materiales no absorbentes, resistentes y no atacables por los productos empleados en la limpieza. Serán fáciles de limpiar y tendrán una inclinación suficiente hacia los sumideros que permita la evacuación de agua y otros líquidos. Estarán provistos de desagües y de dispositivos adecuados (sifones, rejillas, etc.) que eviten olor y el acceso de roedores.

3.- Los paramentos verticales tendrán superficies lisas, no absorbentes de color claro y revestidos de material o pintura que permita ser lavado sin deterioro.

4.- Las cubiertas o techos estarán construidos de forma que no se acumule polvo ni vapores de condensación, serán de fácil limpieza y siempre estarán en condiciones tales que no puedan aportar contaminación a los productos. Las uniones de paramentos verticales y horizontales serán redondeadas.

5.- La ventilación será natural pudiendo complementarse con medios mecánicos para estar en consonancia con la capacidad del local.

6.- La iluminación natural podrá complementarse de forma artificial proporcionando suficiente intensidad, que vendrá determinada por un mínimo de 350 lux. El sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que, en caso de rotura, no contamine los alimentos y su fijación al techo o paredes se hará de forma que sea fácil su limpieza y evite la acumulación de polvo.

7.- Dispondrá de agua potable corriente, fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades. La red de distribución de agua tendrá el número preciso de tomas para cubrir las exigencias de la industria.

8.- Además de pilas y/o fregaderas existirán lavamanos dotados de agua fría y caliente. Serán accionados a pedal, rodilla u otro sistema no manual, quedando expresamente prohibidos los de palanca, y el secado de las manos se efectuará con toallas de un solo uso o secadores automáticos. Habrá dosificador de jabón o detergente líquido y cepillo de uñas.

9.- Las aguas residuales abocarán a una red de evacuación dotada de arquetas, alcantarillas y tuberías de material apropiado que desembocará a la red de alcantarillado público.

10.- Los recipientes higiénicos de recogida de residuos sólidos serán de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo, cierre hermético, de apertura no manual, provistos de bolsas de material impermeable y adecuadamente emplazados. Se evacuarán al menos diariamente en recipientes herméticos normalizados (situados en el cuarto de basuras) retirándose las basuras por el Servicio Municipal de Residuos Urbanos.

11.- Contarán con medios e instalaciones adecuadas en su construcción y situación dentro de estos establecimientos para garantizar la conservación de sus productos en óptimas condiciones de temperatura, higiene y limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuo o agua residual, humos, suciedad y materias extrañas, así como la presencia de insectos roedores y otros animales.

Mantendrán las adecuadas condiciones ambientales de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios anormales en sus características iniciales, debiendo existir sistemas que impidan la acción directa de la luz solar sobre los productos.

12.- No se permitirá la entrada a las áreas de elaboración de alimentos a ninguna persona ajena a dichos servicios que no vaya equipada con la indumentaria adecuada.

SECCIÓN CUARTA

De los almacenes

Art. 12.1.- Paramentos y techos se revestirán de material o pintura susceptibles de ser lavados y desinfectados.

2.- El suelo será liso, continuo, resistente al roce e impermeable. Los desagües estarán provistos de cierres hidráulicos y de rejillas o placas metálicas perforadas.

3.- Se mantendrán en adecuadas condiciones ambientales (temperatura, luz, humedad...)

4.- La ventilación será apropiada, natural o forzada, evitando la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire.

5.- Anaqueles, estanterías o cualquier sistema destinado a impedir el contacto de los alimentos con el suelo y paredes, serán de material lavable e impermeable.

6.- La zona destinada a almacenaje de los alimentos estará independizada de la empleada para otros productos (limpieza, desinfección ...)

SECCIÓN QUINTA

De los cuartos de basura

Art. 13.1.- El emplazamiento será adecuado de forma que no constituya foco de insalubridad.

2.- Paredes, suelos y techos serán de material que permita una limpieza correcta.

3.- Contarán con medios e instalaciones que garanticen el mantenimiento de las condiciones precisas para el uso a que se destina.

SECCIÓN SEXTA

De los servicios higiénicos

Art. 14.1.- Los servicios higiénicos estarán completamente independizados para cada sexo, disponiendo de anteservicio.

2.- Paredes, suelos y techos serán de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección.

3.- Habrá ventilación, natural o forzada, acorde a las necesidades.

4.- Se mantendrán en las debidas condiciones de desinfección y desodorización.

5.- Los aseos tendrán lavabos dotados de agua corriente, jabón líquido y secadores de aire caliente o toallas de un solo uso, existiendo en este caso recipientes para depositar

las usadas. Es condición obligatoria el agua caliente en los aseos empleados por el personal. En este caso, los lavabos deberán estar situados separados de los servicios higiénicos.

6.- Queda expresamente prohibida la colocación de los sanitarios denominados turcos, tanto en aseos de personal como del público.

SECCIÓN SÉPTIMA

De los equipos y útiles de trabajo.

Art.15.- Toda maquinaria y útiles de estos establecimientos estará construida o instalada de tal forma que facilite su completa limpieza y desinfección. Serán de material inocuo, que no pueda transmitir a los alimentos propiedades nocivas, ni cambiar las características organolépticas.

Art. 16.- Su superficie será impermeable, atóxica y resistente a la corrosión. Se vigilará su estado de conservación, debiendo ser eliminados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso.

Art. 17.- La superficie de las mesas, bandejas o cualquier otra clase de recipientes destinados a la manipulación de los alimentos, estará construida de material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección. Quedan expresamente prohibidas las superficies de madera.

Art. 18.- Cámaras frigoríficas, congeladores, máquinas elaboradoras de hielo y demás equipo de trabajo, vajilla y lencería, se instalarán en lugar idóneo, evitando siempre cualquier foco de contaminación.

Art. 19.- Se vigilará la temperatura de cámaras frigoríficas y congeladores, empleando dispositivos de medición continua, contrastados y normalizados.

TITULO TERCERO

De las condiciones higiénico-sanitarias

SECCIÓN PRIMERA

De los locales y utillaje

Art. 20.- Todos los locales fijos y de temporada se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza por los métodos más idóneos para no levantar polvo, ni producir alteraciones ni contaminaciones y, en ningún caso, mientras se estén preparando alimentos.

Art. 21.- Después de cada jornada de trabajo, o antes si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los últimos empleados, que hayan tenido contacto con los alimentos. Los útiles y maquinaria que no se empleen diariamente, serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados de nuevo.

Art. 22.- El menaje se limpiará y enjuagará para, después, ser lavado con detergente autorizado y, por último, se sumergirá durante un tiempo mínimo de treinta segundos, en agua a temperatura no inferior a 80° C. El aclarado se llevará a cabo con abundante agua corriente a fin de eliminar por completo el detergente.

Art. 23.- Cuando se empleen máquinas de lavar vajilla y utillaje, éstas deberán ser fácilmente desmontables para su limpieza una vez usadas.

Art. 24.- La desinsectación y desratización se efectuará al menos con una periodicidad semestral y siempre que se considere oportuno. Se emplearán productos autorizados y/u homologados por organismos competentes.

Art. 25.- Se evitará la presencia de insectos instalando mallas apropiadas en ventanas, aberturas o huecos practicables y aparatos antiinsectos de naturaleza no química, en las zonas donde haya alimentos.

Art. 26.- No se permitirá el acceso, ni la permanencia de animales en las dependencias de estos establecimientos, en donde se elaboren o almacenen alimentos.

SECCIÓN SEGUNDA

Del personal

Art. 27.- El personal se encontrará en posesión de la acreditación necesaria de haber superado cursos de capacitación para el trabajo que desarrollan, según la normativa vigente.

Art. 28.- El personal dedicado a la preparación, elaboración y, en general, a la manipulación de alimentos observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará ropa de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza, calzado adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza. No podrá emplear la ropa de trabajo nada más que en el momento de emprender sus funciones.

Los servicios Municipales, podrán exigir el cambio de indumentaria o cualquier otra medida de tipo higiénico, cuando razones de tipo sanitario la hagan necesaria.

Art. 29.- Todo personal, antes de iniciarse el trabajo, deberá lavarse las manos con agua caliente, jabón cepillo de uñas, repitiendo esta operación cuando lo requieran las condiciones del mismo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

Art. 30.- El personal aquejado de lesión cutánea que pueda estar en contacto con los alimentos, deberá someterse al oportuno tratamiento y la debida protección con vendaje impermeable.

Art. 31.- El manipulador que padezca enfermedades susceptibles de ser transmitidas a través de los alimentos, o que sea portador de gérmenes, deberá ser separado de su actividad hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador.

El personal afectado cuando sea consciente o tenga sospecha de estar comprendido en alguno de los anteriores supuestos, deberá informar a su inmediato superior a los efectos oportunos.

Al reincorporarse al puesto de trabajo se deberá presentar justificante médico que acredite la total curación y que se está de nuevo capacitado para desarrollar la función.

Art. 32.- Queda prohibido fumar, comer, mascar chicle y cualquiera otra práctica no higiénica durante el trabajo, así como simultanear su actividad laboral específica con otra que pueda suponer una fuente de contaminación.

TITULO CUARTO

De las condiciones sanitarias relativas a materias primas y comidas

SECCIÓN PRIMERA

De las condiciones sanitarias de las materias primas

Art. 33.- Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios de transporte.

Art. 34.- Se comprobará, en su caso, la documentación oficial (guías, marchamo, etiquetado, etc.) que garanticen el origen de las mismas.

Art. 35.- Deberá realizarse un correcto almacenamiento y adecuado método de conservación, de acuerdo con la naturaleza y características de las materias primas.

Art. 36.- La capacidad de almacenamiento no deberá sobrepasarse, para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de utilización, llevándose a cabo las rotaciones necesarias.

Art. 37.- No se almacenarán productos alimenticios, y en especial sustancias peligrosas, detergentes, etc. junto a productos alimenticios.

Art. 38.- Durante su almacenamiento y conservación mantendrán el debido aislamiento según su naturaleza y reparación (crudos y cocinados) debiendo estar protegidos en dependencias, compartimentos, recipientes o envoltentes autorizados para su empleo en la industria alimentaria, no pudiendo mantenerse los alimentos en latas una vez abiertas.

Art. 39.- Las materias primas no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de conservación o preparación culinaria.

Art. 40.- Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

Art. 41.- La materia prima una vez retirada de las cámaras de conservación, será utilizada de inmediato, comprobándose antes de su uso las condiciones higiénico-sanitarias de aptitud para el consumo.

Art. 42.- La cocción será suficientemente prolongada, evitándose la de piezas de gran volumen. Se vigilará que los tiempos y temperaturas de preparación culinaria sean los adecuados para la total eliminación de microorganismos patógenos.

Art. 43.- Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de consumo, salvo las que vayan a ser congeladas.

SECCIÓN SEGUNDA

De las condiciones sanitarias de las comidas.

Art. 44.- Las comidas para consumo inmediato, una vez terminada su cocción, deberán mantenerse a temperaturas iguales o superiores a $\geq 65^{\circ}$ C en el centro del producto. Estas comidas deben consumirse en el mismo día de su preparación.

Art. 45.- Las comidas destinadas a ser conservadas antes de su consumo por un procedimiento de refrigeración o congelación, deben envasarse inmediatamente después de su cocción o preparación, de tal forma que sus dimensiones favorezcan la obtención, en el menor tiempo posible, de una temperatura como mínimo, en el centro del producto, inferior o igual a 3° C o -18° C respectivamente.

Art. 46.- Las comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas, deberán ser conservadas a temperaturas $\leq 8^{\circ}$ C. Las comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas, a $\leq 4^{\circ}$ C.

Art. 47.- Las comidas congeladas a temperatura inferior a -18° C, podrán ser utilizadas durante un período máximo de tres meses, siempre que hayan sido mantenidas constantemente a la temperatura señalada.

Art. 48.- Las comidas elaboradas y servidas por los establecimientos regulados en esta Ordenanza, no contendrán, en ningún caso, sustancia alguna en tal cantidad que pueda presentar peligro para la salud humana, ni materias extrañas o que modifiquen, desfavorablemente, las características organolépticas y carecerán de gérmenes patógenos. Se ajustarán a las especificaciones y tolerancias microbiológicas exigibles en todo el territorio nacional, contempladas en Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, o en las disposiciones que se dicten en el futuro.

Art. 49.- Las comidas refrigeradas o congeladas cuyo consumo se realiza en caliente, se regenerarán inmediatamente antes del mismo, por procedimientos autorizados, de tal forma que la temperatura del alimento se eleve hasta los 65° C en el centro de la masa, en un tiempo máximo, manteniéndose dicha temperatura hasta su utilización que se efectuará dentro de las 24 horas.

Art. 50.- La descongelación se realizará en refrigeración. No obstante, los responsables de los establecimientos podrán establecer otro método siempre y cuando exista evidencia científica y técnica de las garantías de seguridad y salubridad para cada tipo de producto y, en cualquier caso, haya sido verificado por la autoridad competente.

Una vez descongelados los productos alimenticios, se elaborarán inmediatamente o se conservarán refrigerados durante un período de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular, el posible desarrollo de

microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligro para la salud.

Las comidas preparadas descongeladas, no se podrán recongelar. Asimismo, las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas no se podrán recongelar.

Art. 51.- La elaboración y manipulación de salsas, cremas y natas se efectuará con la mínima antelación y serán consumidas dentro de las 24 h., manteniéndose constantemente en refrigeración.

Se determinará el personal encargado de su elaboración, que estará sometido a riguroso control sanitario.

Art. 52.- Frutos, verduras y hortalizas de consumo en crudo deben sumergirse treinta minutos en agua, añadiendo a cada litro, cinco gotas de lejía de 40 gr. de cloro activo por litro, o equivalente, aclarando después con abundante agua potable corriente. Siempre que sea posible, se utilizará equipo mecánico para estos fines.

Art. 53.- Las ensaladas que contengan productos proteicos o estén constituidas por artículos picados de cualquier clase se elaborarán obligatoriamente por procedimientos mecánicos y se mantendrán siempre protegidas a temperatura no superior a 8° C.

Art. 54.- Las superficies destinadas a partir alimentos crudos serán distintas de las empleadas para alimentos cocinados.

Art. 55.- El hielo que ha de estar en contacto con los alimentos será elaborado a partir de agua potable, y será troceado o picado de forma mecánica que evite la contaminación.

Art. 56.- Los elementos decorativos, no comestibles, que se introduzcan en la presentación de las comidas, no deberán, en ningún caso, estar en contacto directo con las mismas, y estarán contruidos o fabricados con materiales de calidad alimentaria.

SECCIÓN TERCERA

De los controles

Art. 57.1.- Los responsables de las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y el tamaño del establecimiento.

2.- Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico:

- a) Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.
- b) Identificar los puntos de control crítico, en el paso o pasos del procedimiento de elaboración, cuyos controles puedan aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.

- c) Establecer límites críticos en los puntos de control crítico, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.
- d) Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.
- e) Establecer medidas correctoras cuando el control indique que un punto de control crítico no está bajo control.
- f) Diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol descritos en el presente apartado, adecuados a la naturaleza y tamaño del establecimiento.
- g) Establecer procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, se adapta o debe modificarse ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración del establecimiento.

3.- Las autoridades competentes, en función del riesgo que presente el establecimiento, según el tipo de elaboración que realice, sus sistemas de autocontrol y el público al que van destinadas las comidas preparadas, podrán exigir a los responsables de los referidos establecimientos, que dispongan de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación), durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual.

TITULO QUINTO

De los establecimientos de temporada

Art. 58.1.- Se entiende por establecimientos de temporada, las instalaciones o establecimientos que sirvan comidas y bebidas, cuyo funcionamiento se limita a determinadas épocas del año, situados tanto en calles, plazas, vías públicas, en parques y ferias o aquellos que se montan con dicha finalidad con motivo de otros movimientos o concentraciones de población.

2.- Se instalarán, previa concesión de la oportuna licencia, de conformidad con lo establecido en la Legislación Reguladora de la misma, en lugares que no exista riesgo para la seguridad, tranquilidad o higiene de los usuarios, vecindario y personal.

3.- Para este tipo de establecimientos se observarán las prescripciones de la Legislación de Actividades Clasificadas para la Protección del Medio Ambiente, así como las normas reguladoras de Policía de Aguas y Cauces, dándose preferencia a la tramitación de estos expedientes por su carácter de temporada.

4.- Se ajustarán en líneas generales a lo establecido en cuanto a documentación, condiciones de locales, instalaciones, equipo y materias primas para los establecimientos de carácter permanente.

5.- Las dimensiones estarán en consonancia con la actividad a desarrollar.

6.- Cuando la zona destinada al servicio de comidas se encuentre cubierta, dicha cubierta será de material adecuado que permita ser lavada y desinfectada sin deterioro y que proteja a los productos alimenticios de la caída de materias extrañas.

7.- El agua procederá de la red de abastecimiento público.

8.- Dispondrán en todo momento de agua corriente fría y caliente para cubrir las necesidades del establecimiento.

9.- Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público

10.- Las zonas destinadas a almacén de alimentos deberán estar debidamente acondicionadas y alejadas de cualquier foco de contaminación.

11.- Contarán con instalaciones frigoríficas apropiadas y en número suficiente según el volumen de trabajo.

12.- Existirán servicios higiénicos en dependencias ubicadas en lugar idóneo o cabinas normalizadas. Los del personal manipulador de alimentos aún cuando sean compartidos con el público, contarán con lavabos dotados de agua corriente fría y caliente.

En el caso de recinto integrado por varias instalaciones hosteleras, los aseos podrán ser comunes a todas ellas, siempre que los elementos sanitarios sean suficientes para el número de usuarios previsible.

TITULO SEXTO

Condiciones técnicas específicas de la actividad de los establecimientos.

Art. 59.- Se cuidará la calidad y limpieza de los servicios de toda índole, especialmente:

- a) La preparación de comidas y bebidas, utilizando ingredientes en perfecto estado de conservación.
- b) La adecuada presentación de cada plato.
- c) La limpieza de locales, mobiliario y menaje.
- d) El perfecto funcionamiento y decoro de los servicios sanitarios.
- e) La máxima limpieza en el vestuario de todo el personal.

TITULO SÉPTIMO

De los deberes y responsabilidades de los titulares de los establecimientos.

Art. 60.1.- Los titulares de los establecimientos o los directores o gerentes de los centros, instituciones o empresas donde existan comedores colectivos, asumirán el cumplimiento de la presente Ordenanza adoptando las medidas necesarias para que los locales, equipo y materias primas se ajusten a las condiciones higiénico-sanitarias exigidas.

2.- En caso de intoxicación alimentaria, los industriales quedan obligados a su declaración y a facilitar el menú conservado a los servicios de inspección competente.

3.- El personal manipulador ante sospecha o conciencia de estar aquejado de enfermedad transmisible o de su condición de portador de gérmenes patógenos deberá controlar su estado de salud.

TITULO OCTAVO

De las inspecciones

Art. 61.1.- Los servicios técnicos municipales que desarrollen las funciones de inspección derivadas de esta Ordenanza, cuando ejerzan tales funciones y acreditando su identidad, estarán autorizados para:

- a) Acceder libremente y en cualquier momento, a los establecimientos sujetos a esta Ordenanza.
- b) Proceder a las pruebas, investigaciones y exámenes analíticos necesarios para comprobar el cumplimiento de esta Ordenanza y demás disposiciones concordantes.
- c) Tomar muestras, en orden a la comprobación del cumplimiento de lo previsto en esta Ordenanza, y de realizar cuantas actuaciones sean precisas a fin de cumplir las funciones de inspección que desarrollen.

2.- Como consecuencia de esta actividad de inspección y control, las autoridades sanitarias municipales competentes podrán ordenar la suspensión provisional, prohibición de las actividades y clausuras definitivas de los establecimientos por requerirlo la salud pública o por incumplimiento de los requisitos exigidos para su instalación y funcionamiento.

A tal fin, los servicios técnicos municipales competentes en cuanto a las instalaciones generales de este tipo de establecimientos, podrán proponer a aquella autoridad sanitaria municipal el cierre, la clausura o, en su caso, la suspensión temporal o definitiva de estas actividades por incumplimiento de la normativa específica de su materia o, en su caso, por incumplimiento de los requerimientos que hubieren practicado, tendentes a corregir la deficiencias observadas en dichas instalaciones.

3.- La realización de las correspondientes visitas de inspección, la toma de muestras y análisis, se harán en base al R.D. 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Art. 62.- Las infracciones en materia técnico-sanitaria así como las que se dedujesen desde la perspectiva de la higiene en general, serán objeto de las sanciones administrativas correspondientes previa instrucción del oportuno expediente.

TITULO NOVENO

De las infracciones y sanciones.

Art. 63.- Las infracciones se clasifican en leves, graves y muy graves, atendiendo a los criterios de riesgo para la salud, cuantía del eventual beneficio obtenido, grado de intencionalidad, gravedad de la alteración sanitaria y social producida y de la reincidencia.

Art. 64.- De acuerdo con lo dispuesto en esta Ordenanza, se tipifican las siguientes infracciones como **leves**:

- 1.- Las simples irregularidades en la observancia de la normativa vigente, sin trascendencia directa para la salud pública.
- 2.- Las cometidas por simples negligencias, siempre que la alteración o riesgo sanitario producido fuesen de escasa entidad.
- 3.- Aquellas en las que, incurriendo en la simple negligencia, se hubiese producido alteración o riesgo cuando éstas fueren de escasa entidad.
- 4.- Las que, en razón de los criterios contemplados en este artículo, merezcan la calificación de leves o no proceda su calificación como faltas graves o muy graves.

Infracciones graves:

- 1.- Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable en cada caso.
- 2.- Las que se produzcan por falta de controles o precauciones exigibles en la actividad o en la propia instalación de que se trate.
- 3.- Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias leves o hayan servido para facilitarlas o encubrirlas.
- 4.- El incumplimiento de los requerimientos específicos que formulen las autoridades sanitarias, o de seguridad, siempre que se produzcan por primera vez.
- 5.- La resistencia a suministrar datos, facilitar información o prestar colaboración a las autoridades municipales competentes o sus agentes.
- 6.- Las que, en razón de los elementos contemplados en este artículo, merezcan la calificación de graves o no proceda su calificación como faltas leves o muy graves.
- 7.- La reincidencia en la comisión de infracciones leves.

Infracciones muy graves:

- 1.- Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable a cada caso.

2.- Las que se realicen de forma consciente y deliberada, siempre que se produzca un daño grave.

3.- Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias graves, o hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.

4.- El incumplimiento reiterado de los requerimientos específicos que formulen los servicios técnicos municipales competentes.

5.- La negativa absoluta a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de inspección.

6.- La resistencia, coacción, amenaza, represalia, desacato o cualquier otra forma de presión ejercida sobre la autoridades sanitarias municipales o sus agentes.

7.- Las que, en razón de los elementos contemplados en este artículo y de su grado de concurrencia, merezcan la calificación de muy graves o no proceda su calificación como faltas leves o graves.

8.- La reincidencia en la comisión de faltas graves.

Art. 65.- Las infracciones derivadas del incumplimiento de la presente Ordenanza, serán sancionadas por la autoridad competente de acuerdo con lo dispuesto en cada caso en el mismo y en la legislación vigente en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria.

Art. 66.- No tendrán carácter de sanción la clausura o cierre de establecimientos, instalaciones o servicios que no cuenten con las previas autorizaciones o registros sanitarios preceptivos, o la suspensión del funcionamiento de la actividad, hasta tanto no se subsanen los defectos o se cumplan los requisitos por razones técnicas de sanidad, higiene o seguridad.

TITULO DÉCIMO

Régimen de licencias

CAPITULO PRIMERO

Disposiciones generales

Art. 67.1.- Para el ejercicio de cualquiera y cada una de las actividades que se regulan en la presente Ordenanza, será obligatoria la previa obtención de la correspondiente licencia municipal de instalación, apertura y funcionamiento.

2.- El pago de la licencia fiscal no supondrá en modo alguno que el titular del establecimiento se encuentra legalizado para el ejercicio de la actividad correspondiente.

CAPITULO SEGUNDO

Actuaciones comunicadas.

Art. 68.- Las actuaciones relacionadas en el artículo siguiente, deberán ser comunicadas a la Administración Municipal antes de iniciarse su ejecución, a los efectos de constancia de la realización y posible control ulterior.

Art. 69.- Estarán sujetas al régimen de comunicación las siguientes actuaciones:

- 1.- Cambio de titular de licencias vigentes.
- 2.- Cambio de actividad para locales con licencia de alimentación en vigor.
- 3.- Cese de actividad.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Primera: La presente Ordenanza se aplicará íntegramente a los establecimientos donde se consumen comidas y bebidas para las que, a partir de la fecha de su entrada en vigor, se solicite la licencia de instalación, apertura y funcionamiento.

Segunda: Los establecimientos con licencia de instalación, apertura y funcionamiento en trámite de concesión o aquellos que sean objeto de renovación por cambio de titular, se ajustarán a lo dispuesto en la presente Ordenanza.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

Única: En lo no establecido en la presente Ordenanza, se regirá por la legislación aplicable a cada caso.

DISPOSICIONES DEROGATORIAS

Primera.- Quedan derogadas cuantas normas municipales de igual o inferior rango se opongan, contradigan o resulten incompatibles con lo regulado en la misma.

Segunda.- Se modifican los artículos 3.3, 5.5, 11.8, 27, 44, 46, 48, 49 y 50; se introduce el apartado 6 en el artículo 14 y se incluye un nuevo artículo 57 y como consecuencia del mismo se reenumeran los artículos siguientes de la ordenanza convirtiéndose los que se enumeraban del 57 al 68 en los números 58 a 69 con el mismo contenido, se introduce una disposición adicional, dos disposiciones derogatorias y una disposición final, en la ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas del Ayuntamiento de Tudela, aprobada de forma definitiva en sesión de Pleno el 31 de marzo de 1995 y publicada en Boletín Oficial de Navarra nº 72, de 7 de junio de 1995.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente ordenanza entrará en vigor cumplidos los trámites previstos en la Ley 6/1990, de 2 de julio, de la Administración Local de Navarra, y sus modificaciones.

Aprobada de forma definitiva en sesión de Pleno el día 31 de marzo de 1995.

El Pleno del M.I. Ayuntamiento de Tudela, reunido en sesión celebrada el día 31 de marzo de 1995, acordó la aprobación definitiva de la Ordenanza Reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas del M.I. Ayuntamiento de Tudela, siendo publicada íntegramente en el Boletín Oficial de Navarra nº 72 de 7 de junio de 1995.

MODIFICACIONES.

Aprobadas de forma inicial las modificaciones de la Ordenanza citada por Pleno el 27 de mayo de 2005.

El Pleno del M.I. Ayuntamiento de Tudela, reunido en sesión celebrada el día 27 de mayo de 2005, aprobó inicialmente la modificación de la Ordenanza Reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas del M.I. Ayuntamiento de Tudela, siendo publicada la modificación definitiva en el Boletín Oficial de Navarra nº 122 de 12 de octubre de 2005.