

ORDENANZA REGULADORA DE LAS CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS Y PROTECCION DE LOS CONSUMIDORES EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE CONSUMEN COMIDAS Y BEBIDAS

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1º DISPOSICIONES GENERALES.

1.1. La presente Ordenanza regula las condiciones higiénico-sanitarias que deben observar los establecimientos de hostelería que sirvan comidas y/o bebidas y proteger la Salud y los derechos de consumidores y usuarios de tales servicios.

1.2. El marco legal dentro del que se desarrolla esta Ordenanza viene establecido por la Ley 14/1.986 de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 11/1994, de 26 de julio, de Ordenación Sanitaria de Canarias; Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.; Ley 7/1.985, de 2 de Abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local ; Ley 1/1998, de 8 de enero, de Régimen Jurídico de los Espectáculos Públicos y Actividades Clasificadas; la Ley 3/2003, de 12 de febrero, del Estatuto de los Consumidores y Usuarios de la Comunidad Autónoma de Canarias.

1.3. En materia higiénico-sanitaria los establecimientos objeto de la presente Ordenanza se regirán por las normas establecidas en el Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004; las previstas en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre, además de las comprendidas en esta Ordenanza y demás disposiciones concordantes.

Conforme a las disposiciones normativas vigentes sobre las normas de higiene, las empresas del sector alimentario deberán garantizar la higiene de sus establecimientos y velarán porque se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas eficaces de control de acuerdo a los principios en los que se basa el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

1. Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

2. Los principios APPCC son los siguientes:

- a) Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables;
- b) Detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;
- c) Establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados;
- d) Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico.
- e) Establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado;
- f) Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas



contempladas en las letras a) a e) son eficaces.

g) Elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a f).

Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, el proceso o en cualquiera de sus fases, los operadores de empresa alimentaria revisarán el procedimiento e introducirán en él los cambios necesarios.

3. Los operadores de empresa alimentaria:

a) Aportarán a la autoridad competente, en la manera en que ésta lo solicite, pruebas de que

cumplen el requisito contemplado en el apartado 1, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.

b) Garantizarán que los documentos que describan sus procedimientos desarrollados de acuerdo con el presente artículo estén actualizados permanentemente;

c) Conservarán los demás documentos y registros durante un período adecuado.

4.-Los establecimientos donde se prepare, elabore, almacene y venda alimentos deberán disponer de Guías de Prácticas Correctas de Higiene, que se utilizarán como instrumento para ayudar a los operadores de la empresa alimentaria en todos los niveles de la cadena alimentaria a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y a aplicar los principios de APPCC.

Las Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) deben fomentar el uso de prácticas higiénicas apropiadas en las explotaciones debiendo reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria., a fin de conocer los posibles peligros que puedan conllevar problemas sanitarios en las distintas fases de producción, sirviendo además para la aplicación y desarrollo de los planes que se describen en el Anexo I.

Art. 2º **AMBITO DE APLICACION.**

2.1. La competencia territorial de esta Ordenanza se extiende a todos los establecimientos de hostelería, públicos o privados, que sirvan comida y/o bebidas, instalados dentro del término Municipal de Adeje; cualquiera que sea su finalidad, incluidos aquellos en los que la actividad de suministro de comida y bebida no tenga carácter principal, sino accesorio o complementario de otra que se ejerza en el establecimiento o por la entidad titular del mismo.

2.2. Quedan expresamente excluidas de la presente reglamentación las instalaciones de carácter provisional para las que la autorización municipal de instalación no exceda de 20 días, tales como casetas de feria y aquellas que se instalen con motivo de la organización de espectáculos y festejos en fechas determinadas. Todo ello sin perjuicio de que tales instalaciones excluidas habrán de obtener la pertinente autorización municipal y cumplir la normativa general, fundamentalmente en materia de seguridad, higiene y protección al consumidor.

2.3. Los establecimientos de elaboración, distribución y comercio de comida preparada deberán cumplir lo establecido en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre, siendo de aplicación subsidiaria las disposiciones de la presente Ordenanza en lo no previsto expresamente por la normativa estatal o autonómica.

Art. 3º **CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES.**

3.1 Los establecimientos descritos en el artículo anterior ejercerán su actividad en base a lo dispuesto en la Ley 1/1998, de 8 de enero, de Régimen Jurídico de los Espectáculos Públicos y Actividades Clasificadas. Locales e Instalaciones. Estableciéndose la clasificación de la siguiente forma:



Grupo I.

Se incluyen en este grupo los locales destinados sólo a menores o habilitados para ellos o en los que esté prohibida la venta de bebidas alcohólicas.

Grupo II *Abarca a aquellos locales dedicados a la restauración o bares donde se pueda distribuir bebidas alcohólicas*

- Tabernas – *Establecimiento de pública concurrencia cerrado y cubierto, dedicado de forma profesional y habitual a proporcionar, a cambio de precio, a los concurrentes para su consumo en el interior del local, vino y otras bebidas espirituosas. No puede tener cafetera, cocina, plancha ni cualquier otro medio que permita preparar o calentar comidas.*

- Bodegas - *Establecimiento de pública concurrencia cerrado y cubierto, cuya actividad principal es la venta al por menor de bebidas alcohólicas para su consumo en lugar distinto, no obstante está permitido al menudeo para su consumo en el interior del local, únicamente en mostrador o barra, como degustación de los productos almacenados. Está prohibida la venta y consumo de comida en el interior del local.*

- Cafeterías – *Establecimientos de pública concurrencia cerrados y cubiertos, donde se sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas y comidas a cualquier hora en que permanezca abierto el establecimiento, confeccionados normalmente a la plancha o cualquier otro método que permita servir una comida rápida. No pueden tener cocina con fogones de gas o eléctricos*

- Bares y café-bares – *Establecimientos, fijos o desmontables de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos donde se sirven al público de manera profesional y permanente, mediante precio, bebidas, principalmente en barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas. Se permite servir tapas, bocadillos, raciones y similares, siempre que su consumo se realice en las mismas condiciones que el de las bebidas y no implique la actividad de restauración, no debiendo de disponer de cocina con fogones de gas o eléctricos.*

- Heladerías, salones de té, croisanterías y asimilables - *Locales cerrados con servicio de bebidas y alimentos, que no implique la actividad de bar, cafetería o restaurante.*

- Restaurantes - *Establecimientos fijos o desmontables de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos, que sirven al público, de manera profesional y permanentemente, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidos, en servicio de mesa en el mismo local. En este epígrafe se comprende, cualesquiera que sea su denominación (asadores, pizzerías, hamburgueserías y similares) todos los locales que realicen la actividad descrita.*

- Autoservicios de restauración - *Establecimientos de pública concurrencia cerrados y cubiertos, que ofrecen al público, en régimen de autoservicio, de manera profesional y permanente, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas, en mesas existentes en el mismo local.*

- Bares-Restaurantes - *Establecimientos de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos, o descubiertos; en los que se ejerce, de manera diferenciada, las actividades de bar y de restaurante. En estos establecimientos el servicio de mesas de restauración tiene que estar claramente delimitado de la zona del mismo destinada a bar.*

Grupo III.



Incluye aquellos locales que, cumpliendo las condiciones del grupo segundo, tienen actividad musical, están dotados de insonorización y dispositivos que garanticen la evitación de molestias a terceros, sin que en ellos exista pista de baile ni ningún otro espacio habilitado para ese fin.

- Grupo IV.

Se incluyen en este grupo los locales que estén dotados de pista de baile o espectáculos y cumplan las condiciones que sobre aforo máximo, insonorización, seguridad, salubridad y otras características se señalan en el art. 37 de la Ley 1/1998, de 8 de enero, de Régimen Jurídico de los Espectáculos Públicos y Actividades Clasificadas y en sus normas de desarrollo reglamentario.

Grupo V.

Incluye aquellos espacios abiertos situados en zonas no habitadas en los que se autorice con carácter temporal en los períodos comprendidos entre el 1 de julio y el 30 de septiembre, la celebración de espectáculos, expedición de bebidas alcohólicas, con emisión de música.

3.2 Todos los establecimientos deberán situar en lugar visible del local la correspondiente Licencia Municipal de Apertura.

CAPITULO II

EQUIPAMIENTOS

Art. 4. DE LAS COCINAS.

4.1. Los establecimientos comprendidos en el Grupo II del art. 3º de la presente que elaboren o preparen alimentos, dispondrán de un recinto, independiente de cualquier otra zona del local o establecimiento, con cerramiento por paramentos verticales hasta el techo, destinado a cocina.

4.2. La superficie destinada a cocina será superior al 10% de la superficie dedicada al público y nunca inferior a seis metros cuadrados (6 m^2) No tendrá acceso directo a cuartos de basura, aseos u otras dependencias que supongan un riesgo de contaminación de los alimentos.

4.3. Las superficies de las paredes y suelos serán impermeables, no absorbentes, no tóxicos y fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos serán antideslizantes, dispondrán de tubo o rejilla sinfónica y las paredes de color claro y de superficie lisa.

4.4. Los techos estarán diseñados, contruidos y acabados de tal forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de partículas. Serán de color claro, lisos impermeables y fácilmente limpiables.

4.5. La iluminación puede ser natural o artificial, en ambos casos de suficiente intensidad que vendrá determinado por un mínimo de 350 lux.

El sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que, en caso de rotura, no contamine los alimentos. Su fijación al techo o paredes será de forma que sea fácil su limpieza y evite la acumulación de polvo.



4.6. La ventilación de la cocina, natural y/o forzada (artificial) será la apropiada (capaz de cubrir con eficacia su función) a la capacidad del local. Se prestará especial atención a la ventilación de los lugares y maquinaria que emitan calor.

4.7. La cocina dispondrá, al menos, de:

- Lavabo-fregadero con grifos de pedal y agua potable fría y caliente, de tamaño suficiente para el lavado de los alimentos o la limpieza preliminar de los utensilios antes de su paso al lavavajillas. Cuando el fregadero haya sido utilizado para la limpieza de utensilios deberá ser lavado y convenientemente desinfectado antes de ser utilizado nuevamente. En las cocinas existirá, además, un lavamanos de pedal con agua fría y caliente independiente del fregadero.
- Equipo separador y recuperador de grasas y aceites alimentarios cuando se utilicen estas materias primas en la elaboración de los alimentos. El efluente de este equipo al que se conectaran todos los elementos del saneamiento de la cocina o zona de elaboración de alimentos, se deberá reunir con la red del resto de las aguas residuales del establecimiento. Las grasas y aceites recuperados se depositarán en los recipientes que faciliten los Gestores Autorizados de recogida de dichos residuos, para lo cual el titular del establecimiento deberá disponer del preceptivo contrato y justificante del volumen de aceites y grasas recogido.
- Útiles de aseo (jabón en dosificador, toallas de papel), en todo momento, en los lavamanos.
- Maquinaria lavavajillas de capacidad suficiente que garantice la correcta limpieza y desinfección.
- Cámara frigorífica para alimentos de capacidad suficiente y con termómetro de fácil lectura.
- En el caso de que se almacenen productos congelados, contarán con una cámara para el mantenimiento de estos productos con capacidad suficiente y termómetro de fácil lectura no corrosivo.
- Superficie de manipulación de alimentos en buen estado, de material no poroso ni absorbente, de fácil limpieza y desinfección y de tamaño acorde con el volumen y tipo de trabajo.
- Recipientes higiénicos para uso exclusivo de recogida de residuos sólidos de color claro, fácil limpieza y desinfección, apertura no manual, provistos de bolsas de material impermeable y adecuadamente emplazados.

4.8. La disposición del mobiliario será tal que evite la formación de huecos de difícil acceso para la limpieza.

4.9. La anchura mínima de las zonas de trabajo libres de mobiliario, será de noventa centímetros (0,90m.)

4.10. El menaje, cubertería y demás utensilios utilizados para la manipulación o el consumo de alimentos deberá estar cubierto y protegido de cualquier foco de contaminación.

4.11. Cocinas en grandes establecimientos.

Cuando los establecimientos dispongan de zonas de servicio de comedor con aforo superior a ciento veinte (120) comensales, las cocinas necesitarán además:

- Una cámara exclusiva para la conservación de platos preparados, con tamaño adecuado y alejado de los focos de calor y de la zona de materias primas.



- *Dos accesos independientes, de entrada de materias primas y de salida de comida preparada.*
- *Una zona exclusiva para la manipulación de materias primas con cámaras, útiles, lavamanos y fregaderos independientes.*

4.12. Dispondrán de agua potable corriente fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades.

4.13. No se permitirá la entrada a las áreas de elaboración de alimentos a ninguna persona ajena a dichos servicios.

Art. 5. DE LA ZONA DE BARRA.

5.1 El pavimento de la zona de barra será fijo, no rugoso, impermeable, antideslizante y continuo.

5.2 Cumplirá con lo exigido para las cocinas sobre disposición de mobiliario, precisando además de:

- Un lavavasos automático.

- Un fregadero-lavamanos dotado de agua potable fría y caliente, con grifo de pedal

5.3. Se prohíbe en esta zona la tenencia de aparatos tales como freidora, planchas, etc., o cualquier otro cuyo uso suponga la transformación de los alimentos.

Se permite la utilización en esta zona de microondas para el calentamiento de las tapas que se sirvan.

5.4. Los alimentos expuestos en la barra estarán convenientemente cubiertos y, además, aquellos de mayor riesgo, refrigerados; debiéndose disponer de las instalaciones necesarias a tal efecto (vitrinas, vitrinas frigoríficas).

Los alimentos crudos deben exponerse separados de los cocinados.

5.5. El acceso al recinto de barra se realizará mediante unidad de paso libre, con medidas mínimas de sesenta centímetros (60 cm.) de ancho y ciento noventa centímetros (190 cm.) de alto.

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

Art. 6. DEL ALMACEN.

6.1. Todos los establecimientos deberán contar con un recinto destinado, exclusivamente, a almacén; disponiendo este, en los establecimientos enumerados del Grupo II del art.3º de la presente norma, una superficie mínima de seis metros cuadrados (6m²). Dispondrá de ventilación adecuada y no se verá afectado por el funcionamiento de máquina susceptible de elevar sustancialmente la temperatura.

6.2. Cuando se utilice como almacén altillo o dependencias en planta superior, no podrá tener acceso directo a la cocina o a los servicios higiénicos.

6.3. Los paramentos serán lisos y de fácil limpieza. Las baldas, estanterías, etc., deben ser de material fácilmente lavable, de forma que se pueda depositar adecuadamente los alimentos y útiles, evitando su contacto con el suelo.

6.4. En el almacén, los útiles y productos destinados a la limpieza y desinfección se guardarán de forma independizada dentro de un contenedor tipo armario de uso exclusivo para este cometido. Los productos de limpieza y desinfección estarán convenientemente etiquetados, prohibiéndose el trasvase de estos productos a recipientes que puedan resultar equívocos respecto a su contenido.

6.5. En el almacén queda prohibida la manipulación de alimentos no envasados.



6.6 En el lugar donde se almacenen alimentos, las luminarias estarán protegidas.

Art. 7. DE LOS CUARTOS DE BASURA.

7.1. Todos los establecimientos comprendidos en el Grupo II del art. 3º de la presente norma contarán con un recinto cerrado para el depósito de basuras, depósito de aceites usados, que no comunicará directamente con las zonas de manipulación de alimentos y emplazado lo más cerca posible a una salida. Su superficie estará acorde con el volumen de basura generada en el establecimiento, no pudiendo ser inferior a un metro por un metro treinta y cinco cm. (1m. de profundidad x 1, 35 m. de frente). Su altura no será inferior a 2 metros.

7.2. El cuarto de basura tendrá los paramentos cubiertos con superficie lavable y contará con la ventilación adecuada, sumidero y punto de agua.

Art. 8. DE LOS VESTUARIOS Y ASEOS DEL PERSONAL.

8.1. Los establecimientos de superficie total inferior ó igual a cien metros cuadrados (100 m^2), incluida la terraza, deberán contar con un armario o taquilla por trabajador, ubicados en el interior del local y fuera de la cocina.

8.2. Si la superficie total del establecimiento es superior a cien metros cuadrados (100 m^2) e inferior o igual a doscientos (200 m^2), incluida terraza se dispondrá de un recinto de al menos tres metros cuadrados (3 m^2) en el interior del local, dedicados a vestuario y dotado de armario o taquillas, inodoro y lavabo separados por un anteservicio.

8.3. En los casos de superficie total del establecimiento superior a doscientos metros cuadrados (200 m^2), la zona destinada a vestuarios será de, al menos, seis metros cuadrados (6 m^2), y tendrá recintos independientes de inodoro, plato ducha y vestuario. Este último hará de anteservicio y en él se ubicarán las taquillas, lavamanos de uso no manual con agua fría y caliente y asientos suficientes. Los servicios y vestuarios estarán separados por sexos.

Art. 9. DE LA ZONA DESTINADA A USO PUBLICO.

9.1. Para los elementos a disposición del cliente, tales como servilletas, palillos, etc., existirán dispositivos dosificadores ó envolturas individuales según los casos.

9.2. En la zona de barra destinada a uso público, habrá recipientes higiénicos para la recogida de residuos.

9.3. Escaparates, estanterías, etc... así como los elementos de decoración serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. El mobiliario se mantendrá en adecuado estado de conservación y limpieza.

9.4. Los establecimientos que dispongan zona destinada a uso público y/o terraza, dispondrán con absoluta independencia aseos para caballeros y señoras dotados de inodoros y lavabos con las siguientes características:

Las dimensiones mínimas de cada cabina serán de un metro por un metro veinte ($1,00 \times 1,20\text{ m}$). Se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza, desinfección y desodoración; los paramentos serán lisos, impermeables, de fácil limpieza y desinfección.

Los establecimientos que no dispongan de zona destinada a uso público y/o terraza y solamente elaboren comida para llevar o consumir en otro lugar, no necesitan disponer de aseos para el público, estos establecimientos dispondrán de vestuarios y aseos, para el personal establecidos en el Art.8.2

Hasta 50 m^2 de superficie destinada a uso publico se exigirán en el interior del local del establecimiento dos cuartos de aseo provistos de inodoro y lavabo. Se podrá admitir lavabo común en zona de anteservicio de los referidos cuartos de aseo.



Hasta 100 m² de superficie destinada a uso publico, dos cuartos de aseo, en el interior del establecimiento, uno para mujeres y uno para hombres. El de mujeres deberá constar al menos de inodoro y lavabo separados por anteservicio. El de hombres deberá constar al menos de un inodoro, un urinario y un lavabo separados por anteservicio. En caso de aplicación del Decreto 227/1997, de 18 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 8/1995, de 6 de abril, de accesibilidad y supresión de barreras físicas y de la comunicación, fuese preceptivo disponer de aseo adaptado se podrá exceptuar la necesidad de anteservicio en uno de los cuartos de aseo, adaptando éste a los requisitos establecidos en el referido Decreto.

Hasta 200 m² de superficie, destinada a uso publico dos cuartos de aseos, en el interior del establecimiento, uno para mujeres y otro para hombres. El de mujeres deberá constar al menos de dos inodoros y un lavabo El de hombres deberá constar al menos de dos inodoros, dos urinarios y un lavabo. Deberá existir un aseo adaptado independiente.

A partir de 200 m² y por cada fracción de 100 m², se incrementará el número de aseos en dos unidades, uno para hombres y otro para mujeres. Estas unidades constarán al menos de inodoro y lavabo para mujeres; y lavabo, urinario e inodoro para hombres. Deberá existir un aseo adaptado independiente.

Los aseos deberán cumplir las siguientes medidas de ahorro energético:

- Iluminación por presencia o temporizada adecuadamente
- Inodoros de doble descarga
- Grifería con pedal, pulsador o detector de presencia

9.5. Los aseos dispondrán de lavabos instalados en el anteservicio dotados de agua potable, jabón líquido y secadores de aire caliente o toallas de un solo uso; existiendo, en este caso, recipientes para depositar los útiles usados y dispondrán, en todo momento, de papel higiénico. Todos, los elementos se mantendrán en las debidas condiciones de conservación e higiene. Contarán con ventilación natural y/o forzada. Deberán permanecer disponibles durante el horario de funcionamiento del establecimiento.

9.6 Superficie de uso publico, se entiende como tal, la del propio local excluida las zonas destinadas a servicios higiénicos, y barra.

CAPITULO III CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS.

Art. 10. DEL PERSONAL.

10.1. El personal que realice labores de manipulación de alimentos habrá recibido la formación general y específica establecida en la normativa vigente. Esta formación deberá acreditarse en todo momento.

10.2. 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 trabajo, cubrecabezas y calzado adecuado a su función, de uso exclusivo y de color claro y en perfecto estado de limpieza. No podrá emplear la ropa de trabajo nada mas que en el momento de ejercer sus funciones.



10.3. El personal deberá lavarse las manos con agua potable caliente y jabón o detergente tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre después de haber manipulado alimentos en crudo o cualquier materia o sustancia contaminante, antes de incorporarse al puesto de trabajo y después de cualquier ausencia del mismo o de haber realizado cualquier actividad o función ajena a su cometido.

10.4. Los servicios municipales podrán exigir el cambio de indumentaria o cualquier otra medida de tipo higiénico, cuando razones de tipo sanitario lo hagan necesario.

10.5. Queda prohibido fumar, comer, mascar chicle y cualquier otra práctica no higiénica durante el trabajo, así como simultanear su actividad laboral específica con otra que pueda suponer causa de contaminación.

10.6. Existirá un botiquín de primeros auxilios convenientemente situado y señalizado, con medios suficientes para prestar los primeros auxilios a los trabajadores. El botiquín estará a cargo de la persona más capacitada designada por la empresa.

10.7. El personal aquejado de lesión cutánea o herida que pueda entrar en contacto con los alimentos, deberá someterse al oportuno tratamiento y llevar la debida protección mediante vendaje o cubierta impermeable de la misma.

10.8. Todo el personal que padezca enfermedades transmisibles o susceptibles de ser transmitida 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. Dicha medida podrá ser adoptada por la administración sanitaria local.

El personal afectado, cuando sea consciente o tenga sospecha de estar comprendido en alguno de los anteriores supuestos, deberá informar a un inmediato superior a los efectos oportunos; el trabajador al reincorporarse al puesto de trabajo deberá presentar justificante médico que acredite la total curación y que está de nuevo capacitado para desarrollar la función.

Art. 11. DE LAS MATERIAS PRIMAS.

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

11.2. Se comprobará y controlará, en su caso, la documentación y etiquetado que garantice el origen de las materias primas y las temperaturas en la recepción de las mismas.

11.3. Durante su almacenamiento y conservación, las materias mantendrán el debido aislamiento según su naturaleza y preparación (crudos y cocinados), debiendo estar protegido y separado mediante compartimentos, recipientes o envoltentes autorizados para su empleo en la industria alimentaria, no pudiendo mantener los alimentos en latas una vez abiertas.

11.4. Las materias primas, sin envasar o envasadas no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de almacenamiento, conservación o preparación culinaria. Cuando sean expuestas, estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

Art. 12. DEL CONTROL DE LA DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN DE LOS LOCALES.

12.1. Se evitará la presencia de insectos instalando si fuera necesario, cortinas de aire, marcos desmontables con rejillas protectoras de luz de malla apropiada en: ventanas, aberturas o huecos practicables, a excepción de la zona de uso público.

12.2. En las zonas donde se manipulen alimentos sin envasar se instalarán antiinsectos de naturaleza no química. Nunca se colocarán sobre encimeras o mesas donde se preparen, almacenen o expongan alimentos.



12.3. La desinsectación y desratización de los establecimientos se efectuará siempre que sea necesario y, al menos, con una periodicidad anual; empleándose productos autorizados y/o homologados por organismos competentes; debiendo ser realizado por empresas y/o personal autorizado que expedirá certificado de su realización.

Art. 13. DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS LOCALES Y UTILES.

13.1. Todas las dependencias de los locales sujetos a esta Ordenanza deben mantenerse en estado de limpieza por los métodos mas apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones. Nunca deben ser barridos los suelos en seco y, en ningún caso, cuando se estén preparando alimentos.

13.2. Después de cada jornada de trabajo y si es necesario, durante o antes de la misma se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados (mesas, recipientes, cuchillos, elementos desmontables de máquinas, etc...) que hayan tenido contacto con los alimentos.

Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

13.3. Los útiles empleados para la limpieza se mantendrán en un adecuado estado de conservación, procediéndose a su limpieza y desinfección con una periodicidad adecuada.

CAPITULO IV

MANIPULACION

Art. 14. DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS.

14.1. Las superficies destinadas a trocear alimentos crudos serán distintas de las empleadas para alimentos cocinados.

14.2. Las comidas ya cocinadas destinadas a pronto consumo, una vez terminado su calentamiento de cocinado, deberán ser mantenidas a temperaturas iguales o superiores a 65° C en el centro del producto hasta el momento de su consumo y, en cualquier caso, podrán volver a enfriarse a una temperatura de refrigeración.

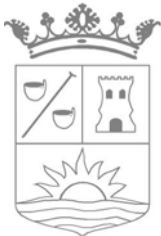
14.3. Terminada la fase de enfriamiento, las comidas preparadas que no vuelvan a ser inmediatamente recalentadas para consumo en el momento, deberán ser refrigeradas en cámara frigorífica a temperatura igual o inferior a 5°C.

14.4. Las comidas que hayan sido congeladas en el establecimiento a temperaturas inferiores a -18°C podrán ser utilizadas durante un período máximo de tres meses, siempre y cuando se haya mantenido constantemente la temperatura señalada y dichas comidas hayan sido mantenidas en recipientes o envoltorios adecuados que las preserven del contacto con el aire o con otros alimentos. Los productos congelados, industriales y/o envasados, no podrán mantenerse nunca más allá del plazo de consumo o caducidad marcado por el fabricante, salvo en productos envasados que así lo indique su etiquetado. En todo caso, la descongelación se realizará de manera adecuada, protegiendo a los alimentos y nunca a temperatura ambiente.

14.5. 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 del producto en un tiempo no superior a una hora, manteniéndose dicha temperatura hasta su utilización en un periodo máximo de veinticuatro horas. De no ser consumidas se seguirán los procedimientos descritos en los puntos anteriores

14.6. La elaboración y manipulación de salsas, cremas y natas se efectuará con la mínima antelación y serán consumidas dentro de las veinticuatro horas siguientes a su elaboración; manteniéndose, hasta el momento de su consumo, en refrigeración .

14.7. Conforme a lo establecido en el Real Decreto 1254/1.991, de 2 de Agosto, los alimentos de consumo inmediato, especialmente mayonesas, salsas y cremas de



elaboración propia en los que figure el huevo como ingrediente, se sustituirá este por los ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas, excepto cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a +75° C en el centro de los mismos

14.8. Frutas, verduras y hortalizas, de consumo en crudo, deberán lavarse con agua potable abundante y desinfectarse con productos de uso alimentario.

14.9. Los alimentos refrigerados deberán mantenerse a temperatura entre 0° y 5° C, siempre protegidos.

14.10. El hielo que ha de estar en contacto con los alimentos se fabricará a partir de agua potable, será troceado o picado de forma mecánica que evite la contaminación y en su manipulación se utilizarán productos o útiles de uso exclusivo.

Se conservará en máquinas elaboradoras y arcones que estén alejadas de cualquier foco de contaminación.

14.11. Los elementos decorativos, no comestibles, que se utilicen en la presentación de las comidas estarán elaborados o fabricados con materiales de calidad alimentaria y deberán haber sido almacenados y tratados con todos los requisitos higiénicos, no constituyendo riesgo alguno para el consumidor.

14.12 Materias primas:

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 en las condiciones de los medios empleados para su transporte.

Se corregirán los fallos o prácticas viciosas que puedan descubrirse o las negligencias de los proveedores, remplazándoles.

Se comprobará, en su caso, la documentación oficial (guías, marchamo, etiquetado o rotulado, etc.) que garantice el origen de la materia prima.

Se procederá a un correcto almacenamiento y adecuado método de conservación, de acuerdo con el estado físico de las materias primas.

No se sobrepasará la capacidad de almacenamiento para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de utilización, llevándose a cabo las rotaciones necesarias.

No se almacenarán productos no alimenticios, y en especial sustancias potencialmente nocivas o tóxicas (detergentes, productos de limpieza, disolventes, insecticidas, etc) junto a los alimentos..

Se evitará el contacto entre los alimentos crudos y las comidas preparadas durante la preparación de las mismas o durante su conservación.

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

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.

CAPITULO V

PROHIBICIONES.

Art. 15. Queda expresamente prohibido:

15.1. El acceso y la permanencia de animales en las dependencias de estos establecimientos. Salvo los perros guías de invidentes que podrán acceder a las zonas de público.

15.2. La utilización de serrín u otras sustancias o materiales (sal, cartones, papeles, gomas, etc) para cubrir el suelo, superficies ó útiles.

15.3. La utilización de la vía pública con fines no autorizados (almacén, venta, etc)



15.4. Las superficies de madera en mesas, bandejas o cualquier recipiente destinados a la manipulación o contención de alimentos.

CAPITULO VI

DE LOS DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES.

Art. 16. FACTURACIÓN.

16.1. Los consumidores tendrán derecho a que se les entregue la correspondiente factura o recibo acreditativo del pago efectuado.

16.2. El recibo contendrá como mínimo la numeración, la identidad personal o social y fiscal del expedidor (NIF o CIF), los diferentes conceptos con sus precios por separado y de forma legible, el precio total, el tipo impositivo aplicado o la expresión "IGIC incluido" y la fecha de emisión.

16.3. Cuando no se haga constar el IGIC ni referencia alguna al impuesto, se entenderá que está incluido en el precio

16.4. En todo caso, en los establecimientos autorizados como restaurantes será obligatoria la expedición de facturas.

16.5. En las facturas de los menús que voluntariamente se ofrezcan a la clientela como "menú de la casa o plato combinado de la casa", se consignará únicamente su composición y el precio total.

16.6 En el supuesto de facturación mecánica que imposibilite especificar los conceptos, sin perjuicio de los demás requisitos establecidos en este artículo, se acompañará a la factura copia de la nota de pedido, debiendo conservar otra el establecimiento.

16.7. El consumidor tendrá derecho a exigir que en la factura conste el incremento de precio de cada servicio cuando el consumo se produzca en mesa con respecto al consumo en barra.

16.8. No se podrá exigir el pago de los servicios no solicitados tales como pan, mantequilla y otros, salvo que se informe expresamente de ello al consumidor. Informado convenientemente el consumidor podrá procederse al cobro de los citados servicios si este no lo rechaza.

Art. 17. PUBLICIDAD E INFORMACION

17.1. En los establecimientos de restauración los titulares deberán dar la máxima publicidad a los precios de los servicios ofertados. Para ello, la relación de servicios y precios se exhibirá mediante carteles perfectamente visibles y legibles para el público.

17.2. Para el servicio de mesa se consignará en las cartas, claramente y por separado, el precio de cada servicio incluidos aquellos no solicitados por el cliente tales como aperitivos, pan, mantequilla y otros.

La exigencia anterior respecto a la determinación de precios es aplicable a los productos cuyo coste esté sometido a fluctuaciones en función de su cotización en el mercado. Queda expresamente prohibida la sustitución del correspondiente precio por expresiones tales como "s/m", "según mercado" y similares.

17.3. Ningún establecimiento de aquellos a los que se refiere la presente ordenanza podrá percibir cantidad alguna por los conceptos de "cubierto", "carta", "reserva de plaza" o cualquier otro similar.

17.4.1 En las cartas autorizadas se hará constar, de forma destacada dentro de un recuadro, la existencia de "menú de la casa o plato combinado de la casa" en el que, bajo un precio global, estén incluidos pan, vino y postre para restaurantes y pan y vino para las cafeterías y que estará a disposición de los clientes durante el horario de funcionamiento del establecimiento.

17.4.2. Incorporado a la carta autorizada se presentarán el "menú de la casa" y/o "plato combinado de la casa" consignándose su composición y precio, en cifras absolutas.



17.5. Todos los precios serán globales, por lo que se entenderá comprendido en ellos el importe del servicio y el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente establecidos. Respecto a la indicación del IGIC es aplicable lo establecido en el art. 16.3.

17.6. Los consumidores tienen derecho a ser informados de la composición de cada plato cuando la información que aparezca en las cartas no sea suficiente.

17.7. En caso de que en el establecimiento se ofrecieran espectáculos u otros motivos de atracción, el sobreprecio, si lo hubiese, será objeto de publicidad destacada.

Art. 18. MODIFICACIONES EN EL MENÚ DE LA CASA Y EN EL PLATO COMBINADO

18.1. El cliente que solicite el "menú de la casa" o "plato combinado de la casa" estará obligado al pago íntegro del precio establecido, aún cuando renunciara a consumir alguno de los componentes del mismo.

18.2. En ningún caso se cobrará precio de carta cuando se solicite solo alguno de los platos o componentes del "menú de la casa" o "plato combinado".

18.3. Las modificaciones del "menú de la Casa" o "plato combinado" aceptadas por el establecimiento no pueden ser objeto de incremento de precio

Art. 19. DERECHO DE ADMISIÓN

Si la empresa tuviese condicionado el derecho de admisión al cumplimiento de determinados requisitos, siempre de acuerdo a las disposiciones legales vigentes, deberá exponer éstos mediante carteles bien visibles preferentemente en idioma español, colocados en lugares de acceso.

De no hacerlo así, el acceso del público será libre, sin más limitaciones que las exigidas en las normativas vigentes.

Art. 20. HOJAS DE RECLAMACIONES

20.1. Todos los establecimientos objeto de la presente Ordenanza tienen la obligación de tener a disposición del público las Hojas de Reclamaciones en los términos establecidos por la legislación vigente Ley 3/2003, de 12 de febrero, del Estatuto de los Consumidores y Usuarios de la Comunidad Autónoma de Canarias.

20.2. Todos los establecimientos a que se refiere esta disposición están obligados a exhibir al público de forma perfectamente visible un cartel en el que figure de forma legible la leyenda "Existen Hojas de Reclamaciones a disposición del consumidor", de acuerdo al modelo oficial recogido en la Ley mencionada.

20.3. El responsable, encargado o empleados del establecimiento tienen obligación de proporcionar las "Hojas de Reclamaciones" legalizadas por el organismo competente al consumidor que las solicite.

Art. 21. PAGO MEDIANTE TARJETA DE CRÉDITO

Cuando el consumidor opte por el pago de la factura mediante el sistema de "tarjeta de crédito o de débito", ésta no podrá verse incrementada por ningún recargo adicional si tal circunstancia no está claramente indicada en el establecimiento.

CAPITULO VII

DE LA INSPECCION MUNICIPAL



Art. 22. DEBER DEL ESTABLECIMIENTO

Los servicios técnicos municipales que desarrollen las funciones de inspección derivadas de la presente Ordenanza cuando actúen en el ejercicio de tales funciones, acreditando su identidad, ostentarán la condición de autoridad a todos los efectos, estando obligados las personas físicas ó jurídicas, asociaciones o entidades titulares de los establecimientos, sus representantes, así como el personal que dependa de aquellos a:

- 22.1. Facilitar el acceso, libremente y en cualquier momento, a los establecimientos sujetos a esta Ordenanza.*
- 22.2. Permitir que se practique la oportuna toma de muestras y el correspondiente análisis de los productos que elaboren, distribuyan o comercialicen.*
- 22.3. Suministrar toda clase de información tanto verbal como documental sobre sus instalaciones, productos y servicios permitiendo la directa comprobación de los inspectores.*
- 22.4. Facilitar la obtención de copias o reproducción de los citados documentos.*
- 22.5. Y en general, que se realicen cuantas actuaciones sean precisas a fin de cumplir las funciones de inspección que desarrollan, destacando especialmente la custodia y no disposición de mercancía que haya de inmovilizarse por razones sanitarias.*

Art. 23. ACCIÓN DE LA INSPECCIÓN

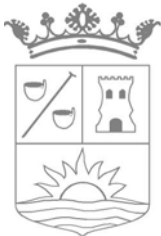
- 23.1. La realización de las correspondientes visitas de inspección, así como la toma de muestras y análisis, se realizarán en base a lo establecido en la normativa de desarrollo de la Ley 14/1986 General de Sanidad y de Ley 11/1994, de 26 de julio, de Ordenación Sanitaria de Canarias;*
- 23.2. Los servicios técnicos municipales competentes, cuando existan razones de reconocida urgencia y/o posible riesgo para la salud informarán para que se adopten las medidas cautelares necesarias, así como para la intervención de productos y mercancías. La clausura o cierre de los establecimientos y la suspensión del funcionamiento de la actividad que como resultado del informe de los Servicios Técnicos Municipales podrían adoptarse no tendrán carácter de sanción, conforme a lo establecido en artículo 37 de la Ley 14/1986 General de Sanidad.*
- 23.3. Las medidas cautelares adoptadas por los servicios técnicos municipales, serán ratificadas o modificadas por la autoridad municipal competente en el plazo de diez días.*
- 23.4. Los servicios técnicos municipales que desarrollen las tareas de inspección podrán solicitar el apoyo, concurso, auxilio y protección que les resulten precisos de cualquier otra autoridad o sus agentes, que deberán prestársela.*

CAPITULO VIII

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES.

Art. 24. INFRACCIONES

24.1. Las infracciones en materia sanitaria y de protección de los consumidores, así como las que se dedujesen de la perspectiva de la higiene en general, serán objeto de las sanciones administrativas correspondientes previa instrucción del oportuno expediente, de acuerdo con los principios generales establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común, La Ley 14/1986, de 25 de Abril, General de Sanidad, Ley 11/1994, de 26 de julio, de Ordenación Sanitaria de Canarias; la Ley 11/1998, de 9 de Julio y la legislación que desarrolle la materia especialmente el Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales que puedan concurrir.



24.2. Las infracciones se califican como leves, graves y muy graves considerándose especialmente los siguientes criterios para la graduación de la sanción a aplicar.

- a) Riesgo o daño para la salud.
- b) La intencionalidad, la existencia de dolo o culpa en la comisión de la infracción, así como la reiteración.
- c) La naturaleza de los perjuicios causados y el beneficio obtenido por el infractor.
- d) La reincidencia por comisión en el término de un año de más de una infracción de la misma naturaleza cuando así haya sido declarado por resolución firme.
- e) La generalización y gravedad de los hechos objeto del expediente

24.3. De acuerdo con lo dispuesto en esta Ordenanza, las infracciones se califican en:

1.-Infracciones leves:

1.1.- Las simples irregularidades en la observancia de la normativa vigente, sin trascendencia directa para la salud pública.

1.2.- Las cometidas por simples negligencias, siempre que la alteración no afecte a la salud de las personas.

1.3.- Las que, en razón de los criterios contemplados en este artículo, merezcan la calificación de leves o no proceda su calificación como grave o muy grave.

2.-Infracciones graves:

2.1.- Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa vigente.

2.2.- Las que se realicen de forma consciente y deliberada y produzcan un daño grave.

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

2.4.- El incumplimiento reiterado de los requerimientos sanitarios, cuando suponga un riesgo directo para la salud de las personas.

2.5.- La destrucción o entorpecimiento a la obligación de facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control o inspección, así como el suministro de información inexacta o falsificación de documentación.

2.6.- La reincidencia en la comisión de infracciones leves.

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

3.-Infracciones muy graves:

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

3.2.- Las que se realicen de forma conscientes y deliberada y produzcan un daño muy grave.

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

3.4.- El incumplimiento reiterado de los requisitos específicos que formulen los servicios técnicos municipales competentes, siempre que suponga un riesgo o daño muy grave para la salud.

3.5.- La negativa absoluta o reiterada a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control e inspección.

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

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



Art. 26. SANCIONES.

26.1. Las infracciones en las materias reguladas por la presente Ordenanza, serán sancionadas, de acuerdo a la legislación vigente en materia de Sanidad y Consumo, con la multa correspondiente a la siguiente graduación:

- Infracciones leves, hasta 3.005 €.
- Infracciones graves, hasta 15.025,30 €, pudiendo rebasar dicha cantidad hasta alcanzar el quíntuplo del valor de los productos, bienes o servicios objeto de la infracción.
- Infracciones muy graves, hasta 60.101 €, pudiendo rebasar dicha cantidad hasta alcanzar el quíntuplo del valor de los productos bienes o servicios objeto de infracción.

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

DISPOSICION FINAL

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 70 de la Ley 7/85 de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, la presente Ordenanza entrará en vigor a los 15 días de su publicación en el Boletín Oficial de la Comunidad de Canarias

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

La presente Ordenanza se aplicará, en su totalidad, a todos los establecimientos objeto de la misma que en el momento de su entrada en vigor no dispongan de la preceptiva Licencia de Apertura.

Los establecimientos objeto de la presente Ordenanza que dispongan de Licencia de Apertura en vigor o en trámite, dispondrán de un plazo de seis meses para adaptar su funcionamiento en la misma y de un plazo de cinco años para adaptar sus instalaciones de la forma prevista en la presente normativa.

En los supuestos de Cambio de Titularidad o de Ampliación de Actividad, dispondrán de un plazo de seis meses a partir de la fecha de solicitud de dichos trámites para el cumplimiento total de las disposiciones de la presente Ordenanza.

ANEXO I

PLAN DE LOCALES, INSTALACIONES, EQUIPOS Y MANTENIMIENTO

Objetivo

- Adecuar las estructuras, las instalaciones y los equipos, en función de la actividad desarrollada, cumpliendo el principio de "marcha adelante": de sucio a limpio, para evitar contaminaciones cruzadas.
- Garantizar el mantenimiento de locales y equipos para lograr su correcta utilización.
- Evitar que las estructuras y equipos puedan ser causa de contaminación.

Descripción del plan

El Plan incluirá el siguiente programa:

Programa de locales, instalaciones y equipos

Consiste en un documento que describa el estado actual del establecimiento, en el que se reflejen



los aspectos más importantes o característicos y describa pormenorizadamente las características de los locales, instalaciones y equipos.

Se establecerá además, un procedimiento a través del cual se llevan a cabo las acciones de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.

Contemplará las acciones encaminadas a la detección de problemas en las instalaciones y equipos.

Recogerá la descripción de las posibles medidas correctoras.

Documentos y registros

1. Plano o esquema actualizado que incluya instalaciones y equipos.

2. Registro de comprobación de equipos.

3. Registro de incidencias y medidas correctoras: que recoja los problemas habidos en las instalaciones y equipos, roturas, cambios, reformas, etc

PLAN DE CONTROL DEL AGUA

Objetivo

Garantizar que el agua utilizada en el establecimiento en los procesos de elaboración de comidas y en la limpieza de instalaciones, equipos, útiles de cocina y de todo el material que pueda entrar en contacto con los alimentos, sea apta para el consumo.

Descripción del plan

El Plan incluirá los siguientes programas:

1. Programa de instalaciones y mantenimiento

Recogerá una descripción de las instalaciones, método de captación, existencia de depósitos intermedios, equipos instalados y sistema de desinfección.

Indicará las necesidades de mantenimiento periódico de las instalaciones y equipos.

2. Programa de comprobación de la calidad del agua de consumo humano

Cuando las aguas procedan de una red pública o privada identificará el gestor de dicha red y el tratamiento realizado.

En el caso de que las aguas procedan de captación propia, recogerá la descripción del tratamiento de desinfección efectuado, detallando dónde se realiza, producto utilizado y responsable.

En los casos en que existan depósitos intermedios evaluará la necesidad de nuevo tratamiento de desinfección y, en su caso, detallará dónde se realiza, producto utilizado y responsable.

La comprobación de la calidad del agua para el consumo, constará de una descripción del control realizado –nivel de desinfectante, parámetros físico-químicos, microbiológicos, etc.– en los grifos de uso habitual y en todos aquellos puntos donde el agua haya sufrido algún tratamiento (descalcificación, ósmosis, etc.). Incluirá la descripción de las posibles medidas correctoras.

Recogerá igualmente la frecuencia establecida para dicha comprobación.

Documentos y registros

1. Plano de distribución de agua potable y evacuación de aguas residuales que refleje depósitos y grifos. En caso de contar con red de agua no apta para el consumo se indicará para qué se utiliza y se identificará la red.

2. Registro de control de desinfectante: Cuando el programa lo contemple.

3. Registro de boletines de análisis: Cuando el programa lo contemple.

4. Registros de mantenimiento de: Depósitos, fosas sépticas y equipos existentes.

5. Registro de incidencias y medidas correctoras



PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

Objetivo

- *Garantizar el origen y la seguridad sanitaria de todas las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con los alimentos.*
- *Identificar a las empresas que les prestan servicios.*

Descripción del plan

Programa de homologación de proveedores y especificaciones de compra.

Consiste en un documento que describe los requisitos para la homologación de proveedores y las especificaciones de compra, que establecidas por cada empresa según sus necesidades, nunca serán inferiores que los requisitos mínimos exigidos en la legislación.

Documentos y registros

1. Listado de proveedores

La empresa tendrá un listado de proveedores actualizado y relacionado con los productos que manipulan incluidos los de servicios con los siguientes datos:

- *Identificación proveedor.*
- *Dirección y teléfono.*
- *Documento de inscripción en el R.G.S.A., en su caso.*

Documento de Licencia Municipal de Apertura del ayuntamiento donde radique su empresa

- *Tipo de suministro o servicio prestado*

2. Registros de control de recepción

Con el fin de comprobar el grado de cumplimiento de las especificaciones de compra, se procederá a registrar la recepción, identificando su origen, procedencia, condiciones del transporte –temperatura, condiciones higiénicas del vehículo etc.–, condiciones del producto –temperatura, etiquetado, lote, fechas de consumo, etc.–

3. Registro del incidencias y medidas correctoras

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Objetivo

Eliminar los desperdicios, restos de otros alimentos y suciedad, reduciendo a un mínimo aceptable los microorganismos que puedan contaminar los alimentos.

Descripción del plan

El Plan incluirá los siguientes programas:

1. Programa de limpieza y desinfección(L+D)

Consiste en un documento que describe el sistema de limpieza y desinfección respondiendo a las siguientes preguntas:

- *QUÉ limpiamos: locales, equipo, útiles, depósitos de agua y contenedores de basura.*
- *CÓMO limpiamos: descripción del procedimiento a seguir.*
- *CON QUÉ limpiamos: productos utilizados.*
- *CUÁNDO limpiamos: frecuencia de las operaciones.*
- *QUIÉN limpia: personas designadas.*

Recogerá la descripción de las posibles medidas correctoras.

2. Comprobación de la eficacia del programa de limpieza y desinfección

Tiene por objeto recopilar la información para evaluar la eficacia de la L+D y, en caso de detectar desviaciones, aplicar las medidas correctoras.

- *Subjetiva: consistirá en la observación visual del estado de limpieza de instalaciones, equipos y útiles.*
- *Objetiva: consistirá en la toma de muestras y análisis –de superficies y ambientales– con la frecuencia que el propio programa establezca. Cuando se efectúen muestreos, han de*



hacerse antes de iniciar el proceso de elaboración, no inmediatamente después de finalizar la limpieza y desinfección.

Documentos y registros

1. Fichas de control y supervisión de las tareas realizadas

Reflejará al menos:

- Locales, equipos, utillaje y depósitos de agua.*
- Fecha, nombre, firma.*
- 2. Ficha técnica de los productos utilizados*
- 3. Resultados analíticos, con indicación de: fecha, hora de la toma de muestras e identificación del punto muestreado.*
- 4. Registro de incidencias y medidas correctoras*

PLAN DE LUCHA CONTRA PLAGAS

Objetivo

Establecer medidas de prevención y, en su caso, de eliminación de plagas.

Descripción del plan

Es el conjunto de actuaciones que de forma conjunta y coordinada tiene por finalidad el control de las plagas.

Describirá las medidas estructurales de carácter pasivo utilizadas para evitar la presencia de plagas: mallas mosquiteras, cortinas de aire, equipos de electrocución, trampas, etc.

El Plan incluirá los siguientes programas:

1. Programa de vigilancia

Comprende el conjunto de acciones encaminadas a detectar la presencia de plagas. De su resultado dependerán las actuaciones de control y erradicación.

Seguirá el esquema siguiente:

- QUÉ vigilar: roedores, insectos,...*
- CÓMO: trampas adhesivas, consumo de cebos, feromonas*
- QUIÉN: personal propio de la industria o contratación de empresa externa de control de plagas.*
- DÓNDE: en los lugares establecidos.*
- CUÁNDO: con la periodicidad necesaria.*

Recogerá la descripción de las posibles medidas correctoras.

2. Programa de tratamiento/control

Comprende el conjunto de acciones encaminadas a eliminar las plagas detectadas.

Seguirá también el esquema siguiente:

- QUÉ eliminar: roedores, insectos....*
- CÓMO: aplicación de productos plaguicidas, trampas físicas...*
- QUIÉN: personal propio de la industria o contratación de empresa externa de control de plagas.*
- DONDE: en los lugares definidos en el plano.*
- CUANDO: se haya detectado una plaga.*

Documentos y registros

1. Plano de las instalaciones: Con indicación de colocación de cebos y trampas.

2. Registro de las actuaciones de vigilancia.

3. Registro del programa de tratamiento.

- En caso de contrato de servicio con empresa aplicadora:*
- Copia del contrato*
- Inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas del Gobierno de Canarias.*
- Carnets de capacitación de los aplicadores.*



- *Certificados de tratamiento.*
 - *Ficha técnica de los biocidas: composición, normas de uso, nº RGSA.*
4. *Registro de incidencias y medidas correctoras*

PLAN DE FORMACIÓN

Objetivo

- *Garantizar que los manipuladores de alimentos adquieran unos conocimientos adecuados en materia de higiene y seguridad alimentaria, y los apliquen correctamente en su trabajo diario.*

DESCRIPCIÓN DEL PLAN

El Plan constará del:

Programa de formación y control de los manipuladores

Consiste en un documento donde figura:

- *Relación actualizada de los manipuladores con mención expresa del puesto de trabajo asignado.*
- *Descripción del conjunto de acciones formativas que la empresa organiza para sus manipuladores.*
- *En caso de que la empresa no desarrolle estas acciones formativas podrá hacerlo asistida por entidades de formación autorizadas por el Gobierno de Canarias*

Documentos y registros

1. *Relación actualizada del personal manipulador con indicación de su puesto de trabajo y su situación respecto a la formación.*
2. *Registro de incidencias y medidas correctoras, que incluirá las notificaciones del personal por motivos de enfermedad.*
3. *En caso de contrato de servicio con Entidad autorizada:*
 - *Plan de formación desarrollado.*
 - *Copia del contrato que recoja el número de Registro de Entidades autorizadas para desarrollar planes de formación en materia de higiene de los alimentos para los manipuladores de las industrias y establecimientos de Canarias.*
 - *Certificados de formación.*

En la Villa de Adeje a 8 de mayo de 2008

El Alcalde Presidente, José Miguel Rodríguez Fraga.