Ordenanzas municipales

Ordenanza de Comercio Minorista de la Alimentación, de 27 de marzo de 2003

Versión: Modificación publicada el 08/04/2011

Identificador: ANM 2011\166

Tipo de Disposición: Ordenanzas municipales

Fecha de Disposición: 27/03/2003

Permalinks:
- https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/2003/04/28/(1)/con/20110408/spa/html
- https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/2003/04/28/(1)/con/20110408/spa/pdf

Afectada por:
- Complementados artículos 32 y 40.2 por la Resolución de 12 de mayo de 2011 de la Coordinadora General de Urbanismo por la que se hace pública la Instrucción 3/2011 relativa a los criterios aplicables para la exigencia de servicios higiénicos en locales. ANM 2011\23
- Modificados artículos 4.1 y 67, y suprimidos artículos 5 y 6 por la Ordenanza por la que se adaptan al ámbito de la Ciudad de Madrid las previsiones contenidas en la normativa estatal y autonómica de transposición de la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006 relativa a los servicios en el mercado interior, de 30 de marzo de 2011. ANM 2021\385

Afecta a:
- Deroga Ordenanza de Comercio Minorista de la Alimentación, de 26 de marzo de 1999. ANM 2003\75

Jurisprudencia:
- Anulados apartados 1 y 3 del artículo único por la Sentencia 777/2016 de la Sala Segunda del Tribunal Superior de Justicia de Madrid, de 16 de noviembre de 2016. ES:TSJM:2016:11942. Fecha de firmeza: 3/02/2017

Ordenanza de Comercio Minorista de la Alimentación, de 27 de marzo de 2003

TíTULO PRELIMINAR

Objeto y ámbito de aplicación

Artículo 1. *Objeto.*

1. Es objeto de la presente Ordenanza desarrollar el régimen jurídico y las normas de orden técnico e higiénico-sanitario que han de cumplir los establecimientos del comercio minorista de la alimentación.

2. A los efectos de esta Ordenanza se considera comercio minorista de la alimentación aquella actividad desarrollada profesionalmente con ánimo de lucro consistente en ofertar la venta de cualquier clase de alimentos a los consumidores finales de los mismos.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

Esta Ordenanza es de aplicación a todos los establecimientos definidos como comercio minorista de la alimentación ubicados en el término municipal de Madrid.

Artículo 3. *Marco normativo.*

Las empresas del comercio minorista de la alimentación deberán cumplir lo establecido en la legislación vigente en materia de protección de los consumidores, higiene, calidad y seguridad de los alimentos, ordenación del comercio minorista y disciplina de mercado, urbanismo, supresión de barreras arquitectónicas y demás disposiciones de carácter técnico e higiénico-sanitario de especial aplicación.

TÍTULO I

CAPÍTULO I

Clases de establecimientos

Artículo 4. *Clases de establecimientos comerciales.*

Tendrán la consideración de establecimientos del comercio minorista de la alimentación los locales y las construcciones o instalaciones dispuestas sobre el suelo de modo fijo y permanente, exentos o no, exteriores o interiores de una edificación, con escaparates o sin ellos, donde se ejerzan regularmente actividades comerciales de venta de alimentos al por menor, o de prestación de servicios de tal naturaleza al público, así como cualesquiera otros recintos acotados que reciban aquella calificación en virtud de disposición legal o reglamentaria.

Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación se clasifican del modo siguiente:

1. Los establecimientos de venta al por menor de alimentación se clasifican en función de su superficie de venta con arreglo a lo establecido en el Plan General de Ordenación Urbana:

Primera. Pequeño comercio: cuando la actividad comercial tiene lugar en locales independientes o agrupados cuya superficie de venta, individual o del conjunto de locales agrupados, sea inferior o igual a 120 metros cuadrados en comercio alimentario o 500 metros cuadrados en comercio no alimentario.

Segunda. Mediano comercio: cuando la actividad comercial tiene lugar en locales independientes o agrupados cuya superficie de venta, individual o del conjunto de locales agrupados, esté comprendida entre valores superiores a 120 metros cuadrados y los 750 metros cuadrados en comercio alimentario y entre valores superiores a 500 metros cuadrados y los 2.500 metros cuadrados en comercio no alimentario.

Tercera. Grandes superficies comerciales: cuado concurran algunas de las siguientes condiciones:

a) Que la actividad comercial se desarrolle en un local independienite destinado a comercio alimentario, que supere 750 metros cuadrados de superficie de venta.

b) Que la actividad comercial se desarrolle en un local independiente destinado a comercio no alimentario, que supere 2.500 metros cuadrados de superficie de venta.

c) Que la actividad comercial tenga lugar en establecimiento constituido por agrupación de mediano comercio o pequeño comercio que, en su conjunto, alcancen una superficie de venta superior o igual a 4.000 metros cuadrados en localizaciones interiores a la M-30 u 8.000 metros cuadrados en situaciones exteriores a la misma.

d) Que la actividad comercial tenga lugar en establecimientos constituidos por agrupación de locales destinados a la actividad comercial que, sin alcanzar los límites de superficie del apartado anterior, integren, al menos, un local que cumpla por sí solo cualquiera de las condiciones a) o b) anteriores.

Gran establecimiento comercial: tendrán esta consideración, a los efectos de las autorizaciones y de lo establecido en la normativa mercantil, los establecimientos comerciales que, destinándose al comercio al por menor de cualquier clase de articulos, tengan una superficie útil para la exposición y venta al público superior a 2.500 metros cuadrados.

2. En cuanto a los productos objeto de venta:

a) Especializados o monovalentes. En los que se vende exclusivamente una determinada clase de alimentos, pudiendo ofrecer una amplia gama de variedades y calidades.

b) Polivalentes. Los autorizados para vender toda clase de productos destinados a la alimentación humana y de los animales domésticos, con las limitaciones y excepciones establecidas o que se establezcan por disposiciones legales. En estos establecimientos se podrá efectuar simultáneamente la venta de artículos higiénicos y de uso doméstico.

3. En cuanto a su naturaleza comercial:

a) Independientes: los que constituyen por sí mismos una unidad comercial y disponen de un local exclusivo con acceso directo e independiente desde vía pública o espacios libres.

b) Agrupados o Colectivos: se entenderá por establecimientos comerciales minoristas agrupados o colectivos aquellos integrados por un conjunto de edificaciones ubicadas en una misma área o recinto, así como, los centros comerciales integrados por un colectivo de locales en los que se desarrollen las actividades comerciales de forma empresarialmente independiente, cuando, en ambos supuestos, se hubiesen proyectado conjuntamente y compartan la utilización de elementos comunes.

A los efectos de esta Ordenanza se consideran establecimientos agrupados: Mercados de Distrito, Centros Comerciales de Barrio, Galerías de Alimentación y, en general, las Agrupaciones Comerciales.

c) Seccionales. Los integrados en establecimientos comerciales no alimentarios como sección especial destinada a la venta de alimentos.

d) Restringidos. Los que, con independencia del resto de sus características, situación o modalidad de venta, no se encuentran abiertos indiscriminadamente a todo público, limitando su clientela a determinadas personas o grupos en razón de condicionamientos estipulados en la legislación vigente.

Modificado artículo 4.1 por la Ordenanza por la que se adaptan al ámbito de la ciudad de Madrid las previsiones contenidas en la normativa estatal y autonómica de transposición de la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento

Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior, de 30 de marzo de 2011.

CAPÍTULO II

Prescripciones comunes para todos los establecimientos

SECCIÓN 1.ª CONDICIONES GENERALES

Artículo 5. *(sin contenido)*

Suprimido artículo 5 por la Ordenanza por la que se adaptan al ámbito de la ciudad de Madrid las previsiones contenidas en la normativa estatal y autonómica de transposición de la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior, de 30 de marzo de 2011.

Artículo 6. *(sin contenido)*

Suprimido artículo 6 por la Ordenanza por la que se adaptan al ámbito de la ciudad de Madrid las previsiones contenidas en la normativa estatal y autonómica de transposición de la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior, de 30 de marzo de 2011.

Artículo 7. *Documentación exigida.*

1. Todos los establecimientos del comercio minorista de la alimentación están obligados a:

a) tener expuesta en lugar visible del recinto comercial la licencia municipal que autorice su actividad y funcionamiento.

b) exponer, tanto en el interior como en el exterior del establecimiento, en sitio visible incluso cuando este se encuentre cerrado, la información del calendario y horario de apertura y cierre.

c) disponer de un rótulo exterior de identificación donde conste claramente su denominación y/o especialidad de venta.

2. Los centros donde se ubiquen establecimientos agrupados tendrán en la fachada la identificación genérica que les corresponda, Mercado, Centro Comercial o Galería de Alimentación.

3. Los establecimientos autorizados para la venta de bebidas alcohólicas dispondrán de la preceptiva autorización, la cual estará expuesta en lugar visible del recinto comercial.

Artículo 8. *Aparatos de peso y medida.*

1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación será obligatorio disponer de cuantos instrumentos sean necesarios para pesar o medir los productos que se vendan.

Dichos instrumentos deberán ser verificados periódicamente según lo establecido en la normativa reguladora del control metrológico.

2. En aquellos cuya superficie de venta sea superior a 120 metros cuadrados habrá, además, una báscula de repeso contrastada y convenientemente anunciada.

3. Los alimentos deberán ser pesados en perfectas condiciones de higiene, bien directamente en báscula cuyos platillos estén perfectamente limpios, bien usando papel o recipiente que impida contaminaciones cruzadas de los alimentos que se pesen.

Artículo 9. *Hojas de reclamaciones.*

Los establecimientos de comercio minorista de alimentación dispondrán de hojas oficiales de reclamaciones a disposición de los consumidores.

La existencia de dichas hojas de reclamaciones estará convenientemente anunciada mediante la exposición del modelo oficial de cartel anunciador de su existencia en lugar visible del recinto comercial.

Artículo 10. *Publicidad de los precios.*

1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación los productos expuestos para su venta tendrán manifestado, conforme a las disposiciones vigentes en materia de indicación de los precios de los productos ofrecidos a los consumidores y usuarios, su precio de venta y/o precio por unidad de medida, incluidos el Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) y todos los demás impuestos.

2. Para los supuestos de venta fraccionada de alimentos, el precio por unidad de medida figurará en rótulos o carteles fácilmente legibles, teniendo la consideración de unidad de medida la que, según la normativa vigente, corresponda en cada caso (kilogramo, litro, docena, pieza...)

3. Los vendedores están obligados a entregar al comprador los productos por el precio anunciado y con el peso íntegro solicitado, sin incluir en éste el peso del envoltorio que, en todo caso, será gratuito para el comprador.

Artículo 11. *Exposición de productos.*

1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación los productos se expondrán de forma que se ajusten a todos aquellos requisitos que señalen las disposiciones vigentes, de modo que el público pueda conocer su características con la máxima facilidad.

2. Todos los productos que se expongan estarán afectos a su venta siempre que sean solicitados, exceptuados los destinados a embellecimiento y decoración.

3. En los establecimientos comerciales de régimen tradicional y en los de régimen de autoservicio, las bebidas alcohólicas estarán ubicadas en una sección concreta, con carteles en los que se informe de la prohibición de su venta a menores de 18 años.

Artículo 12. *Venta de alimentos.*

1. Los productos que se expendan deberán ser entregados por los comerciantes a los compradores convenientemente envueltos o envasados.

2. Para la envoltura de alimentos no se podrá emplear papel de periódico o cualquier otro tipo de papel usado. Sí se podrá utilizar papel nuevo impreso por una sola cara con las indicaciones del comercio expendedor, siempre que la impresión no entre en contacto con el alimento.

3. Todo el papel utilizado para la envoltura de alimentos y las tintas de impresión, se atendrán a lo regulado en la normativa legal aplicable con respecto a su composición y características.

Artículo 13. *Documentos de compra y de venta.*

1. Los comerciantes conservarán en el establecimiento comercial, a disposición de los servicios de inspección, los documentos acreditativos de compra de sus productos. Dichos documentos podrán ser requeridos en cualquier momento durante el plazo de un mes a partir de su venta.

2. Los comerciantes extenderán la correspondiente factura o ticket por la venta de productos, en los que deberán constar los datos previstos en la normativa vigente.

Artículo 14. *Responsabilidades.*

1. Las empresas del comercio minorista de la alimentación son responsables de la aplicación de las medidas que garanticen el cumplimiento de la normativa vigente en materia de higiene, seguridad y calidad de los alimentos y de formación de manipuladores de alimentos.

2. Las empresas del comercio minorista de la alimentación identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene y seguridad de los alimentos y velarán por que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas eficaces de control adecuados, de acuerdo con los principios, en los que se basa el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

3. Las empresas del comercio minorista de la alimentación podrán utilizar voluntariamente guías de prácticas correctas de higiene como medio para garantizar la implantación de su sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

SECCIÓN 2.ª INSTALACIONES Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Artículo 15. *Instalaciones y condiciones exigibles a los establecimientos comerciales.*

1. Los establecimientos de comercio minorista de la alimentación dispondrán, en la sala de ventas o lugar próximo al puesto de trabajo, de pila de tamaño adecuado dotada de agua potable caliente y fría.

En los supuestos en que la legislación específica así lo requiera, dispondrán además de lavamanos de acción no manual, dotado igualmente de agua potable fría y caliente.

De cualquier forma, dispondrán de las debidas instalaciones para limpieza y desinfección de los instrumentos y materiales de trabajo.

2. Las trastiendas o almacenes de reposición dispondrán de medios suficientes para que los alimentos se conserven adecuadamente.

En cualquier caso, en la "sala de ventas" no habrá embalajes ni envases vacíos.

3. Todos los alimentos se depositarán en anaqueles, estanterías o vitrinas o cualquier otro medio de exposición que impida su contacto con el suelo.

Los productos sin envasar se colocarán de forma que queden fuera del alcance del público o protegidos mediante armarios o vitrinas, manteniéndose en adecuadas condiciones de conservación.

4. En los establecimientos polivalentes, los alimentos no envasados se expondrán ordenadamente, debiendo existir una separación adecuada entre los mismos que permita a cada clase de alimentos conservar sus características peculiares y evite la asimilación de olores o sabores extraños y las contaminaciones cruzadas.

5. En las "salas de ventas" de los comercios en régimen de autoservicio o mixto los productos se expondrán de modo que el público pueda conocer sus características con facilidad.

6. Los establecimientos que expendan alimentos perecederos susceptibles de alteración a temperatura ambiente dispondrán, como mínimo, de una cámara frigorífica, expositora o no, con capacidad adecuada, que garantice, con carácter general y salvo normativa de especial aplicación, una temperatura de 0 a 8 grados centígrados y provista de termómetro debidamente contrastado. Los establecimientos que expendan pescado fresco podrán exponerlo y venderlo mediante conservación con hielo, conforme a lo dispuesto en la normativa específica que lo regula.

7. Los establecimientos que expendan alimentos congelados y ultracongelados dispondrán, como mínimo, de una cámara frigorífica expositora o no, con capacidad adecuada que garantice una temperatura no superior a -18 grados centígrados, permitiéndose hasta 6 grados centígrados de tolerancia en la temperatura salvo normativa de especial aplicación, estando provista de termómetro debidamente contrastado.

8. Los aparatos frigoríficos de exposición de productos, excluidos los de exposición vertical, indicarán sus respectivos límites de capacidad de carga por medio de una línea de color destacada e indeleble que recorrerá una parte visible del perímetro interior de la cuba de almacenaje.

Artículo 16. *Depósito de residuos.*

1. El depósito y evacuación de las basuras y desperdicios generados en los establecimientos del comercio minorista de la alimentación se ajustará a lo establecido en las disposiciones dictadas por la autoridad competente en esta materia.

2. Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación dispondrán de un cuarto de basuras de dimensiones suficientes, convenientemente aislado y dotado de medios e instalaciones que garanticen el mantenimiento de las condiciones idóneas para su uso (ventilación, toma de agua, desagüe,...), en el que deberán ubicarse los contenedores de residuos hasta su recogida por el servicio de Limpieza.

Dicho cuarto de basuras en ningún caso podrá comunicar directamente con las zonas de manipulación o almacenamiento de alimentos, ni constituir, por su emplazamiento y/o estado de conservación y mantenimiento, foco de contaminación o insalubridad .

3. Los contenedores de residuos deberán tener capacidad adecuada a la actividad de la empresa y estarán adaptados a la recogida selectiva de residuos sólidos urbanos cuando así lo exija la normativa aplicable.

4. Los recipientes utilizados para la recogida de los residuos sólidos generados durante el ejercicio de la actividad instalados en la sala de ventas serán de uso exclusivo, de apertura no manual, de fácil limpieza y desinfección, y estarán provistos de bolsas de material impermeable.

5. Los residuos no podrán almacenarse en los mismos lugares en los que se almacenen o expongan alimentos.

6. En los establecimientos agrupados, el cuarto de basuras podrá ser común para todos los establecimientos integrados en los mismos, siempre y cuando se atenga a las disposiciones previstas en el presente artículo.

Artículo 17. *Limpieza y control de plagas en establecimientos comerciales.*

1. Las empresas del comercio minorista de la alimentación deberán implantar y documentar en sus establecimientos un plan de limpieza y un plan de prevención y control de vectores o plan de desinfección, desinsectación y desratización.

2. Todas las dependencias, instalaciones, útiles y mobiliario de los comercios de alimentación se mantendrán en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. La limpieza se efectuará mediante los métodos más idóneos para no levantar polvo ni producir alteración o contaminación de los alimentos, no autorizándose el uso de serrín o materiales análogos en suelos.

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

4. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación es obligatoria la instalación en ventanas, aberturas o huecos practicables, a excepción del acceso a la sala de ventas, de marcos desmontables con rejillas protectoras de luz de malla apropiada para evitar la entrada de insectos, así como de dispositivos anti-insectos de naturaleza no química en las zonas donde se manipulen o expendan alimentos sin envasar.

5. Las instalaciones y dependencias de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación se someterán a tratamientos periódicos de desinsectación y desratización, de acuerdo con el plan de prevención y control de vectores o plan de desinfección, desinsectación y desratización de la empresa.

En todo caso, dichos tratamientos serán realizados por empresas y/o personal autorizado, empleándose para ellos productos autorizados por organismos competentes.

6. Todo tratamiento biocida deberá ser debidamente certificado en la forma y con los modelos establecidos por la normativa vigente.

7. El almacén de materiales y útiles empleados en la limpieza y desinfección de los establecimientos será independiente del almacén de alimentos, útiles y/o material de envasado.

Artículo 18. *Condiciones de los materiales utilizados.*

1. Todos los artículos, instalaciones, equipos y materiales que estén en contacto con cualquier alimento sin envasar estarán autorizados para uso alimentario, se mantendrán limpios y observarán con carácter general las condiciones siguientes:

1.1. Su construcción, composición y estado serán los adecuados para el fin a que se destinen y permitirán su perfecta limpieza, así como la de la zona circundante.

1.2. No cederán sustancias tóxicas contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos alimenticios con los que esté en contacto o que, aun siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

1.3. No cederán radiaciones contaminantes.

1.4. No alterarán las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos alimenticios.

2. Los recipientes de madera, cartón y polietileno expandido, así como aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización después de su uso, no podrán ser reutilizados para contener alimentos no envasados.

Artículo 19. *Condiciones del mobiliario.*

1. Los escaparates, estanterías, mostradores, así como los elementos de decoración, serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza, no presentarán irregularidades que puedan ser causa de contaminación. En el caso de que el mobiliario no se encuentre adosado al piso, se dispondrá de un espacio libre, no inferior a 20 centímetros desde el nivel del suelo, para permitir su limpieza.

2. Cuando por la naturaleza del producto se precisen colgaderos, estos serán de acero inoxidable y estarán situados a la altura conveniente.

SECCIÓN 3.ª CONDICIONES DEL PERSONAL

Artículo 20. *Obligaciones de los manipuladores.*

Todo el personal del comercio minorista de la alimentación dedicado a la preparación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, venta y en general, todas aquellas personas que por su actividad laboral tengan contacto directo con los alimentos, deberá cumplir la normativa específica relativa a manipulación de los alimentos y observará con carácter general los siguientes requisitos:

1. Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.

2. Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

3. Observar en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizar ropa de trabajo y calzado de uso exclusivo y, cuando proceda, prenda de cabeza y mandil limpios y de color claro, los cuales solo podrán ser utilizados durante el ejercicio de su actividad.

4. Lavarse las manos con agua caliente y jabón líquido y secarse las mismas con toallas de un sólo uso, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

5. Estar en posesión de certificado acreditativo de haber recibido formación necesaria y suficiente en materia de manipulación de alimentos, de acuerdo con su actividad laboral, en las condiciones previstas por la normativa vigente.

6. Someterse al oportuno tratamiento y la debida protección con apósito y protectores impermeables externos, en caso de estar aquejado de lesión cutánea.

7. Informar al responsable del establecimiento del padecimiento de cualquier enfermedad o síntoma de infecciones cutáneas, gastrointestinales o de otras patologías, que puedan ser causa de contaminación directa o indirecta de los alimentos que manipula con microorganismos patógenos.

8. Durante el ejercicio de la actividad queda prohibido fumar, comer, mascar chicle, llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos (como anillos, pulseras, relojes u otros objetos similares), simultanear su actividad laboral con otra que pueda suponer causa de contaminación y cualquier otra práctica no higiénica durante el trabajo.

Artículo 21. *Obligaciones de la empresa*.

Las empresas del comercio minorista están obligadas al cumplimiento de la normativa vigente en materia de formación de manipuladores, de higiene, calidad y seguridad de los alimentos y en particular a:

1. Disponer de un botiquín de urgencia convenientemente situado y señalado con medios suficientes para prestar los primeros auxilios a los trabajadores.

2. Garantizar la exclusión temporal de actividad de todo manipulador de alimentos que padezca enfermedades susceptibles de ser transmitidas a través de los alimentos o que sea portador de gérmenes patógenos que puedan contaminar los alimentos que manipula, hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador.

3. Garantizar que todo el personal de la empresa dedicado a la preparación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, venta y en general, todas aquellas personas que por su actividad laboral tengan contacto directo con los alimentos, reciba la formación necesaria y suficiente en la materia, impartida y certificada por la propia

empresa, o por centros de formación, empresas, entidades o asociaciones sectoriales autorizados por la autoridad sanitaria competente, en los términos previstos en la legislación vigente en materia de manipuladores de alimentos.

SECCIÓN 4.ª CONDICIONES DE VENTA

Artículo 22. *Requisitos obligatorios.*

1. Las empresas del comercio minorista de la alimentación adoptarán cuantas medidas sean necesarias para evitar el deterioro de los alimentos y prevenir las posibles contaminaciones que puedan hacerlos nocivos o no aptos para el consumo humano o que, simplemente, impliquen una merma de su calidad.

2. Todos los alimentos sin envasar se conservarán y expondrán en áreas y secciones separadas, de forma que no exista riesgo de contaminación de los mismos.

3. Los alimentos que exijan requisitos o sistemas específicos para su conservación, tales como refrigeración, congelación o ultracongelación, deberán mantenerse constantemente en las condiciones y a las temperaturas exigidas por la normativa vigente.

Artículo 23. *Actividades permitidas.*

Además de las propias de la actividad comercial, incluidos los procesos de elaboración manipulación, transformación, tratamiento o acondicionamiento que sean usuales en el comercio y estén regulados por las normativa específica, en los establecimientos del comercio minorista de la alimentación, se autoriza lo siguiente:

1. El despacho fraccionado, despiece, limpieza, selección, envasado y preparación de verduras, pescados, carnes y derivados y, en general, de todos aquellos productos que, por sus características o formas de consumo, requieran tales manipulaciones, siempre que no esté prohibido en la normativa específica correspondiente.

2. La venta en establecimientos polivalentes de artículos de higiene y uso doméstico, así como de alimentos envasados para animales, siempre que todos estos productos se exhiban y expendan en áreas o secciones distintas de las destinadas a la venta de alimentos y bebidas, sin que por ello tengan la consideración de establecimientos seccionales.

Artículo 24. *Prácticas, manipulaciones y condiciones de venta prohibidas.*

Queda prohibido:

1. Exponer o almacenar los alimentos a temperaturas superiores a las indicadas en cada caso, ya sea por el fabricante en el etiquetado, ya en su normativa específica.

2. Rebasar el límite de carga en los aparatos frigoríficos.

3. La venta en régimen de autoservicio de productos no envasados, a excepción de frutas, verduras y hortalizas, siempre y cuando se disponga de medios que garanticen la ausencia de contacto directo del consumidor con el producto, debiéndose indicar en lugar visible tal circunstancia.

4. Exponer o almacenar conjuntamente alimentos no envasados incompatibles por ser causa de contaminación cruzada, incumpliendo la normativa específica en la materia.

5. La recongelación de alimentos y la venta de productos descongelados con o sin indicación de ello, salvo los supuestos contemplados en el artículo 41.4.

6. La congelación de alimentos.

7. Vender alimentos alterados, adulterados, caducados, nocivos o realizar manipulaciones que puedan suponer riesgo para la salud de los consumidores o fraude en la transacción o venta.

8. La venta a granel o fraccionada de productos cuya normativa específica lo prohíba.

9. El acceso del público a zonas distintas a la sala de venta o los servicios higiénicos autorizados.

10. La entrada de animales, aunque vayan acompañados de sus dueños, salvo perros guía. Dicha prohibición deberá reflejarse a la entrada del establecimiento.

11. El almacenamiento o exposición en frigoríficos, congeladores o sala de ventas de productos contenidos en embalajes, a excepción de los que constituyan una unidad de venta no fraccionable, de los destinados a facilitar su adquisición por parte de los consumidores o de los utilizados exclusivamente para exposición publicitaria o anunciadora, garantizándose en todo caso el mantenimiento de los alimentos contenidos en el interior de los embalajes a las temperaturas establecidas en la normativa vigente para productos refrigerados y congelados.

12. La utilización de la vía pública para la exposición, depósito o venta de mercancías, así como la colocación de envases o cualquier clase de bultos o salientes fuera del perímetro del recinto comercial.

13. La utilización de cualquier clase de vehículos para el almacenamiento o depósito de alimentos.

SECCIÓN 5.ª ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 25. *Envasado y etiquetado de los productos.*

Todos los productos envasados respetarán la normativa vigente, general y específica, sobre etiquetado, presentación y publicidad.

Artículo 26. *Productos sujetos a normalización.*

Los productos sujetos a normalización y/o comercializados bajo Denominación de Origen, Indicación Geográfica Protegida u otras formas de certificación de calidad sujetas a normas o reglamentos específicos se atendrán a lo dispuesto en cada uno de ellos.

Artículo 27. *Venta fraccionada de productos envasados y etiquetados.*

1. Los productos envasados cuya normativa específica permita la apertura de sus envases para proceder a la venta fraccionada, deberán conservar el correspondiente etiquetado a la vista del público hasta el final de su comercialización.

2. Las fechas de caducidad o de consumo preferente que deben figurar en la etiqueta o cartel anunciador de los alimentos cuya venta a granel o fraccionada no esté prohibida, son responsabilidad del envasador-tenedor y dependerán del tipo de producto y de las manipulaciones efectuadas en el mismo.

3. Aquellos alimentos cuya venta a granel o fraccionada no esté prohibida, que sean envasados en el comercio minorista y presentados para su venta el mismo día de su envasado, habrán de sujetarse respecto a su envasado y etiquetado a lo dispuesto en la normativa vigente.

4. La información obligatoria en alimentos cuya venta fraccionada no esté prohibida podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta cuando se realice bajo la modalidad de venta con vendedor o próximos al producto en cuestión, cuando la venta se produzca en régimen de autoservicio.

Artículo 28. *Envasado en los establecimientos del comercio minorista de la alimentación.*

Las empresas del comercio minorista de la alimentación podrán envasar alimentos en sus propios establecimientos de venta, siempre y cuando cumplan los requisitos previstos en el artículo 39.2 de esta Ordenanza y dispongan de una zona destinada exclusivamente para este fin, debidamente aislada de cualquier otra ajena a su cometido específico y situada a conveniente distancia de cualquier foco de suciedad, contaminación o insalubridad.

La zona de envasado deberá disponer de pila, dotada de agua fría y caliente y de cuantos otros elementos sean necesarios para garantizar la higiene de las operaciones y cumplir la normativa de especial aplicación a la actividad que en ella se realiza.

TÍTULO II

Condiciones técnicas

Artículo 29. *Definición de superficie de venta.*

A los efectos de la aplicación de las determinaciones que hagan referencia a la superficie de venta, esta dimensión se entenderá como la suma de la superficie útil de todos los locales en los que se produce directamente el intercambio comercial, constituida por los espacios destinados a mostradores, vitrinas y góndolas de exposición de productos y los espacios de circulación en torno a ellos, cajas, etcétera, así como los propios espacios de dichos locales destinados a la permanencia y paso de los trabajadores y del público, incluida la superficie de uso público en bares y restaurantes, si existiesen, en el interior del establecimiento o agrupación de locales.

Se excluyen expresamente las superficies destinadas a oficinas, almacenaje no visitable por el público, zonas de carga y descarga, los aparcamientos de vehículos y otras dependencias de acceso restringido, así como, en el caso de locales agrupados o integrados en grandes superficies comerciales, los espacios interiores destinados a accesos comunes a los establecimientos comerciales diferenciados en los mismos.

Artículo 30. *Superficie mínima de venta.*

En ningún caso la superficie de venta de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación será inferior a 15 metros cuadrados para los monovalentes o especializados y 40 metros cuadrados para los polivalentes, disponiendo además de un almacén o trastienda para la conservación de los productos, debidamente acondicionado y diferenciado de la sala de ventas, con una superficie de, al menos, el 10 por 100 de la superficie total del establecimiento y nunca inferior a 3 metros cuadrados, debiendo tener, además, la superficie necesaria para el resto de las dependencias obligatorias.

A efectos del cómputo de superficie del almacén se incluirá tanto el no frigorífico como el frigorífico.

Artículo 31. *Dotación mínima de plazas de aparcamiento.*

La dotación de plazas de aparcamiento exigible al uso de los servicios terciarios de comercio cuando sea obligatoria, será la prevista en el vigente Plan General de Ordenación Urbana.

Artículo 32. *Servicios higiénicos.*

La dotación de servicios higiénicos para uso del personal en los establecimientos de comercio minorista de alimentación será la siguiente:

1. Hasta 100 metros cuadrados de superficie total, un retrete y un lavabo; por cada 200 metros cuadrados adicionales o fracción superior a 100 metros cuadrados se aumentará un retrete y un lavabo, separándose para cada uno de los sexos.

DIMENSIONES DEL LOCAL (Superficie Total)	RETRETES	LAVABOS
Hasta 200 m2	1	1
De 201 a 300 m2	2	2
De 301 a 400 m2	2	2
De 401 a 600 m2	3	3
De 601 a 800 m2	4	4

2. Los aseos no podrán comunicar, en ningún caso, directamente con el resto de los locales, para lo cual dispondrán de anteservicio.

3. Los lavabos estarán dotados de agua potable fría y caliente, jabón líquido y toallas de un sólo uso o secadores automáticos. Los grifos serán de bajo consumo y apertura no manual cuando la normativa específica así lo prevea.

4. Los servicios higiénicos se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza, desinfección y desodorización y sus elementos en adecuadas condiciones de conservación.

5. Existirán cuartos, vestuarios y/o taquillas individuales para guardar la ropa y calzado del personal. Las taquillas podrán ubicarse en el anteaseo del servicio de personal.

6. Los establecimientos de comercio minorista de la alimentación con superficie de venta superior de 750 metros cuadrados dispondrán además de servicios higiénicos para uso público.

7. En establecimientos agrupados, los servicios higiénicos y vestuarios podrán ser comunes para todos los establecimientos diferenciados en los mismos, siempre y cuando se atengan a las disposiciones previstas en el presente artículo.

Complementado artículo 32 por la Resolución de 12 de mayo de 2011 de la Coordinadora General de Urbanismo, por la que se hace pública la Instrucción 3/2011 relativa a los criterios aplicables para la exigencia de servicios higiénicos en locales.

Artículo 33. *Carga y descarga.*

La dotación de plazas de carga y descarga será exigible a los locales que se ubiquen en inmuebles resultantes de obras de nueva edificación o reestructuración general, en los términos previstos en el vigente Plan General de Ordenación Urbana.

Artículo 34. *Accesos a las edificaciones y condiciones de seguridad.*

Todos los establecimientos dispondrán de entradas y salidas directas a la vía pública o espacios abiertos y cumplirán especialmente las exigencias que, sobre seguridad y supresión de barreras arquitectónicas, imponga la normativa vigente.

Artículo 35. *Ventilación.*

1. La ventilación de piezas y locales podrá resolverse mediante alguna de las siguientes soluciones, sin perjuicio de las limitaciones que se establecen para los distintos usos y, en su caso, en las normas zonales:

a) Ventilación natural directa: mediante huecos abiertos o practicables directamente al exterior.

b) Ventilación natural conducida: mediante conductos o elementos similares que, sin interposición de elementos mecánicos, comuniquen el local o pieza con el exterior, produciéndose la renovación del aire por la diferencia de presión existente entre el interior y el exterior.

c) Ventilación forzada: mediante dispositivos mecánicos de impulsión o extracción de aire.

2. La temperatura de almacenes, sala de ventas y otras dependencias de comercio minorista de la alimentación no será superior a 25 grados centígrados.

Artículo 36. *Circulación interior.*

1. Los locales comerciales no podrán servir de paso ni tener comunicación directa con ninguna vivienda, salvo que se trate de edificación unifamiliar.

2. Cuando el desnivel a salvar dentro del establecimiento sea superior a 8 metros se dispondrá de aparatos elevadores de uso público. El número y la capacidad de los mismos se adecuará al nivel de ocupación y movilidad previstos. Los aparatos elevadores podrán ser sustituidos por escaleras mecánicas, siempre que haya, al menos, un aparato elevador y en su conjunto se resuelva dicha movilidad.

3. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta inferior a 750 metros cuadrados, todos los recorridos accesibles al público tendrán una anchura mínima de 1,50 metros; los desniveles se salvarán con la misma anchura mediante rampas y escaleras.

4. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta superior a 750 metros cuadrados, todos los recorridos accesibles al público tendrán una anchura mínima de 2 metros; los desniveles se salvarán con la misma anchura mediante rampas y escaleras.

Artículo 37. *Iluminación de los establecimientos comerciales.*

1. Todas las piezas y locales dispondrán de iluminación suficiente, que podrá resolverse de forma natural, mediante huecos al exterior, o de forma artificial, mediante sistemas propios de alumbrado. La iluminación exterior no sobrepasará los límites máximos permitidos a las instalaciones de alumbrado exterior.

2. Toda pieza dispondrá de alumbrado artificial, con un nivel de iluminación mínimo de 50 lux medidos sobre un plano horizontal situado a 75 centímetros del suelo.

3. Se admitirá, igualmente, la iluminación artificial de estas piezas si se garantiza la existencia de niveles de iluminación adecuados.

4. En las piezas en las que se desarrollen actividades de trabajo y no dispongan de huecos de iluminación natural, el nivel de iluminación mínimo será de 500 lux.

5. Los locales en los que se desarrollen actividades que, por el proceso productivo que se lleva a cabo u otras circunstancias requieran condiciones especiales, quedarán eximidos del cumplimiento de las establecidas en este artículo, debiendo cumplirse, en todo caso, las disposiciones contenidas en la legislación laboral aplicable.

6. En las zonas de exposición y venta de productos no envasados, el sistema de iluminación estará protegido para evitar contaminaciones de los productos en los casos en los que pudiera existir tal riesgo por rotura.

Artículo 38. *Condiciones exigidas a los pavimentos, suelos y techos de los establecimientos comerciales.*

En la construcción, acondicionamiento y reparación de locales destinados al comercio minorista de la alimentación se utilizarán materiales idóneos, de fácil limpieza y desinfección e ignífugos, se cumplirán las exigencias previstas en la Ordenanza de Prevención de Incendios y, en especial, se observarán las siguientes prescripciones:

1. Los suelos serán fijos, de materiales no absorbentes, resistentes, antideslizantes, no atacables por los productos empleados en su limpieza y de materiales que permitan su mantenimiento en adecuadas condiciones de higiene. Podrán ser continuos o de piezas perfectamente adosadas, no admitiéndose como pavimento definitivo las placas de cemento con junta de dilatación descubierta.

2. Las paredes y techos serán de material liso, no tóxico, no absorbente y de fácil limpieza y desinfección.

TÍTULO III

Establecimientos monovalentes y especializados

CAPÍTULO I

Prescripciones generales de los establecimientos monovalentes

Artículo 39. *Prescripciones generales.*

1. La licencia de instalación de actividades y, si procede, de funcionamiento determinará en cada caso y con precisión la denominación correspondiente, la relación de los productos cuya venta se autoriza y las condiciones particulares de la misma, así como la autorización en su caso de la instalación de barra de degustación, zona de horneado, obrador o zona de envasado.

2. Los establecimientos monovalentes podrán vender una clase de alimentos más de los que tengan autorizados, siempre y cuando ello no suponga el ejercicio de dos actividades monovalentes, y/o instalar barra de degustación, zona de horneado, obrador o zona de envasado, siempre que cumplan las condiciones específicas previstas en la normativa vigente y tengan una superficie mínima de venta de 24 metros cuadrados.

Artículo 40. *Barra de degustación.*

1. Los establecimientos destinados a las actividades de pastelería, repostería y confitería, churrería y heladería que dispongan de obrador podrán contar en el propio establecimiento con una barra de degustación de sus productos, acompañados de cafés, chocolate, infusiones y bebidas refrescantes para su consumo en el local.

2. Para la instalación de barra de degustación se cumplirán, como mínimo, las siguientes prescripciones:

2.1. Servicios higiénicos con separación de sexos diferenciados de los utilizados por el personal.

2.2. Barra de degustación y zona específica destinada a estos efectos.

2.3. Superficie mínima de venta 24 m^2.

3. En el supuesto de que se incorporen a la actividad productos distintos de los elaborados por las industrias de pastelería, churrería o heladería, o se acompañen de bebidas distantas a las autorizadas, deberán cumplir las condiciones establecidas en la normativa de especial aplicación para bares y cafeterías.

Complementado artículo 40.2 por la Resolución de 12 de mayo de 2011 de la Coordinadora General de Urbanismo, por la que se hace pública la Instrucción 3/2011 relativa a los criterios aplicables para la exigencia de servicios higiénicos en locales.

CAPÍTULO II

Definición y prescripciones particulares de los establecimientos monovalentes

Artículo 41. *Pescadería.*

1. Pescadería es el establecimiento autorizado para la comercialización y venta al detalle de productos de pesca y acuicultura.

2. Los productos de la pesca conservados en hielo deberán mantenerse sobre superficies lisas y no absorbentes con una inclinación adecuada para eliminar las aguas originadas por la fusión del hielo, no pudiendo recibir en ningún caso la acción directa del sol.

3. Cuando se comercialicen pescados congelados en bloques, enteros o descabezados, se permitirá la separación de las piezas, siempre que el producto no pierda su condición de congelado.

En todo caso, se evitará la separación de una excesiva cantidad de piezas que sobrepase la venta de la mañana o de la tarde.

4. En el caso de que se comercialicen productos de la pesca descongelados en establecimientos autorizados, esta circunstancia deberá indicarse claramente en el etiquetado, conforme a la normativa aplicable.

5. Se prohíbe la cocción de mariscos y la elaboración de platos preparados en aquellos establecimientos no autorizados expresamente para estas actividades.

Artículo 42. *Establecimiento de congelados.*

Establecimiento de congelados es aquel autorizado para la venta de alimentos congelados y/o ultracongelados, fraccionados o no previamente a su tratamiento por el frío, envasados o a granel, siempre y cuando tal venta a granel no este prohibida por la normativa específica.

Los alimentos comercializados deberán exponerse y almacenarse con la debida separación según su naturaleza.

Artículo 43. *Carnicería.*

1. Carnicería es el establecimiento autorizado para la manipulación, preparación de carnes frescas, refrigeradas y congeladas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y análogas), y venta de las mismas en el propio establecimiento, así como cualquier clase de despojos frescos y congelados y productos cárnicos elaborados.

2. El fileteado, troceado, mechado, picado y análogos se realizará a la vista del consumidor cuando éste lo demande. Tales operaciones podrán hacerse previamente a su venta, de conformidad con la normativa vigente.

3. Los productos cárnicos elaborados sólo podrán comercializarse si provienen de industrias cárnicas debidamente autorizadas.

4. Las carnicerías estarán expresamente autorizadas para la venta de carne y despojos procedente de ganado vacuno, ovino, caprino, porcino y equino, así como de caza mayor, con las salvedades siguientes:

a) La venta de carne de reses de caza mayor no se podrá simultanear en el mismo mostrador frigorífico con la de ganado ovino, caprino o porcino y será obligatorio anunciar su naturaleza con rótulos bien visibles para el público.

b) La venta de carne de reses de lidia no se podrá simultanear en el mismo mostrador frigorífico con la de ganado vacuno y será obligatorio anunciar su naturaleza con rótulos bien visibles para el público.

c) La venta de carne y despojos de ganado equino no se podrá simultanear en el mismo mostrador con carnes de otras especies y será obligatorio anunciar su naturaleza mediante rótulos bien visibles para el público.

5. Para la venta en carnicerías, de despojos frescos y congelados se requieren personal, útiles, tajo, cuchillería, recipientes, cámara de refrigeración a cero grados centígrados y/o de congelación a menos dieciocho grados centígrados y/o vitrinas frigoríficas de exposición para venta, exclusivos para su manipulación y/o conservación.

6. Toda la carne que se comercialice en establecimientos del comercio minorista de la alimentación deberá estar etiquetada e identificada de acuerdo con las normativa específica en la materia, debiendo figurar todos los datos del etiquetado obligatorio en:

- etiquetas individuales en cada envase, si la carne se comercializa envasada.

- etiquetas, rótulos o carteles, cuando la carne se despache al corte.

Artículo 44. *Carnicería-salchichería.*

1. Carnicería-salchichería es el establecimiento autorizado para la actividad de carnicería, así como para la elaboración de tocino salazonado, productos cárnicos frescos, crudos adobados, embutidos de sangre (morcillas) o de aquellos otros tradicionales artesanales de estas características que el organismo competente de la Comunidad de Madrid pueda determinar.

2. Todos los productos en ella elaborados podrán ser comercializados únicamente en sus propias dependencias de venta al público, donde además podrán expender productos procedentes de otras industrias cárnicas.

3. Deberán contar con obrador independizado apropiado a sus funciones de elaboración, que cumplirá lo exigido en la normativa vigente que les afecten y que estará ubicado obligatoriamente dentro del término municipal de Madrid.

Artículo 45. *Carnicería-charcutería.*

1. Carnicería-charcutería es el establecimiento dedicado a la actividad de carnicería, así como a la elaboración de productos cárnicos frescos, crudos adobados, crudos curados, tratados por calor, salazones, platos preparados cárnicos y otros derivados cárnicos, así como el troceado y envasado de los productos cárnicos de referencia.

2. Deberán contar con obrador independizado, que cumplirá lo exigido en la normativa que les afecte.

Artículo 46. *Charcutería.*

Es el establecimiento autorizado para la venta de productos cárnicos frescos, crudos adobados, crudos curados, tratados por el calor, salazones, platos preparados cárnicos y otros derivados cárnicos, así como el envasado para su venta al por menor en el propio establecimiento.

Podrán comercializar quesos, siempre y cuando estos se almacenen y expongan en vitrinas y frigoríficos independizados y se utilicen elementos de manipulación de uso exclusivo.

Artículo 47. *Casquería.*

1. Casquería es el establecimiento autorizado para la venta, troceado y fileteado de vísceras y despojos frescos, refrigerados y/o congelados procedentes de animales de abasto, así como para la elaboración de despojos crudos adobados, embutidos de sangre y aquellos otros tradicionales artesanales de estas características que el organismo competente de la Comunidad de Madrid pueda determinar.

2. Todos los productos en ella elaborados podrán ser comercializados únicamente en sus propias dependencias de venta al público, donde, además, podrán expender productos procedentes de otras industrias cárnicas.

3. Cuando realicen funciones de elaboración deberán contar con obrador independizado apropiado para las mismas, que cumplirá lo exigido en la normativa vigente que les afecten y que estará ubicado obligatoriamente dentro del término municipal de Madrid.

4. Podrán comercializar los trozos de carne adheridos a las vísceras y algunos elaborados cárnicos en cuya composición figuren como elementos básicos los productos propios de casquería.

5. Para la venta en establecimientos de casquería de carnes frescas, refrigeradas y congeladas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado, análogas) se requieren personal, útiles, tajo, cuchillería, recipientes, cámara de refrigeración a cero grados centígrados y/o congelación a menos dieciocho grados centígrados y/o vitrinas frigoríficas de exposición para venta exclusivos para su manipulación y/o conservación.

Artículo 48. *Aves, huevos y caza.*

1. Aves, huevos y caza es el establecimiento autorizado para la venta de las carnes de toda clase de animales volátiles, conejos de abastos, caza menor y huevos autorizados para el consumo humano.

2. En estos establecimientos se prohíbe la exposición y almacenamiento conjunto de los productos de las distintas especies de animales con piel o desollados, desplumados o con plumas, salvo que se disponga de un sistema de separadores que garantice que no se produce contacto entre los distintos tipos de productos.

3. En los establecimientos de venta al público de carnes de aves y conejos de abasto únicamente se podrá realizar el despiece y troceado de las mismas cuando este se destine a la venta directa en el propio establecimiento y que tales piezas se expongan y mantengan en instalaciones frigoríficas a la temperatura adecuada, facilitando en todo momento el control sanitario por las autoridades competentes. En ningún caso, el volumen de carnes despiezadas y troceadas debe superar la venta diaria.

4. Podrán contar con obrador independizado apropiado para la elaboración de derivados cárnicos, que cumplirá lo exigido en las reglamentaciones correspondientes que les afecten, y que estará ubicado, obligatoriamente, dentro del término municipal de Madrid.

Artículo 49. *Panadería-bollería.*

1. Panadería-bollería es el establecimiento autorizado para la venta de pan de todas las clases, así como de productos de bollería ordinaria y bollería rellena o guarnecida.

2. En los establecimientos de venta de pan, que dispongan de obrador existirá una separación entre el mismo y el local de venta, de manera que el público no pueda acceder al local de fabricación.

3. En el caso de elaboración de productos a partir de masas congeladas, será obligatorio disponer de obrador independiente de la sala de ventas para la instalación de los elementos de horneado y manipulaciones pertinentes, el cual deberá reunir los requisitos establecidos en la normativa sectorial de especial aplicación. Igualmente dispondrán de cámara de conservación de congelados.

4. No será obligatoria la independencia de la sala de ventas en los supuestos de horneo de pan sin manipulaciones posteriores, siempre y cuando dicha zona se encuentre alejada de cualquier causa de contaminación o insalubridad.

Artículo 50. *Pastelería, repostería y confitería.*

1. Pastelería, repostería y confitería son aquellos establecimientos autorizados para la venta de productos elaborados fundamentalmente con harina, féculas, azúcares y grasas comestibles, junto con otra serie de productos alimenticios autorizados.

2. En los establecimientos de elaboración de productos de pastelería, repostería y confitería existirá obrador, apropiado a sus funciones de elaboración, independizado de la sala de venta y ajustado a lo exigido en la normativa vigente.

3. En los casos en los que la elaboración de productos se realice a partir de masas congeladas será obligatorio disponer de obrador independiente de la sala de ventas, para la instalación de los elementos de horneado y manipulaciones pertinentes, que deberá reunir los requisitos exigidos en la normativa sectorial de especial aplicación. Dispondrán de cámara de conservación de congelados.

Artículo 51. *Churrería.*

1. Churrería es el establecimiento autorizado para la venta de masas fritas (churros, buñuelos y otros productos) de consumo inmediato elaboradas con una mezcla de agua potable, harina, sal y aditivos autorizados. Podrán comercializar también patatas fritas y frutos secos y productos de aperitivo.

2. La fritura de los productos se realizará con aceite vegetal comestible autorizado.

3. Dispondrán de obrador debidamente aislado, de acuerdo con la normativa específica vigente.

Artículo 52. *Lechería.*

1. Lechería es el establecimiento autorizado para la comercialización de toda clase de leches, productos lácteos y bebidas refrescantes envasadas.

2. En todo caso, queda expresamente prohibida la venta de leche cruda, leche a granel o leche reconstituida a partir de cualquier otro tipo de leche, así como el fraccionamiento de envases originales.

Artículo 53. *Frutería-verdulería.*

1. Frutería-verdulería es el establecimiento autorizado para la venta de toda clase de frutas, hortalizas, verduras y hongos comestibles, frescas, congeladas o ultracongeladas. Igualmente podrán comercializar legumbres, frutos secos, conservas de frutas y verduras y zumos envasados.

2. Podrán ejercer la actividad de elaboración de zumos, macedonias o similares, siempre y cuando dispongan de local aislado y de uso exclusivo para su preparación y manipulación, que habrá de cumplir con los requisitos previstos en la normativa específica.

Artículo 54. *Platos preparados.*

1. Establecimientos autorizados para la venta de platos preparados (precocinados o cocinados) por mezcla o condimentación de alimentos de origen animal y/o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidos en envases apropiados, herméticamente cerrados o no, según el procedimiento de conservación utilizado, y dispuestos para ser consumidos ya directamente, ya previo simple calentamiento o tras un tratamiento doméstico adicional. Estos establecimientos podrán comercializar los productos elaborados por ellos mismos, así como los envasados procedentes de otras industrias.

2. En caso de dedicarse a la elaboración de platos cocinados deberán disponer de local de preparación o manipulación aislado y de uso exclusivo que cumpla los requisitos previstos en su normativa específica vigente.

3. Los platos preparados de consumo inmediato en caliente han de ser mantenidos a temperaturas iguales o superiores a 65 grados centígrados en el centro del producto, debiendo expenderse el mismo día de su preparación.

Artículo 55. *Bodega.*

1. Bodega es el establecimiento autorizado para la comercialización de vino, a granel o envasado, así como de otras bebidas envasadas para su consumo fuera del mismo; no obstante, está permitido el consumo de los productos comercializados en el interior del local, únicamente en el mostrador o barra del mismo.

2. Las bodegas deberán tener expuestos en un lugar visible del recinto comercial la autorización para la venta de bebidas alcohólicas y un rótulo en el que se indiquen claramente cuanta información, restricciones y/o prohibiciones exija la normativa vigente.

3. Queda prohibido el consumo de comidas en el interior del local.

4. En el supuesto de que en el establecimiento se consuman productos comercializados en el mismo, éste deberá disponer de servicios higiénicos para el público, distintos a los del personal.

5. Los envases que contengan el vino a granel deberán tener a la vista del consumidor la denominación, grado alcohólico y precio de venta.

Artículo 56. *Heladería.*

Heladería es el establecimiento autorizado para la venta de todo tipo de helados, sorbetes, horchata y bebidas refrescantes contemplados en la normativa vigente, envasados o a granel.

Podrán disponer de obrador que se ajustará a lo establecido en la normativa correspondiente.

Artículo 57. *Frutos secos, variantes y confitería.*

Frutos secos, variantes y confitería es el establecimiento autorizado para la venta de frutos secos, productos sometidos a la acción del vinagre, salmuera, fermentación láctica o escabechados, así como caramelos, confites, goma de mascar, peladillas, garrapiñados y cualquier otro producto de confitería que utilice el azúcar como el principal componente.

Artículo 58. *Herbolario*.

1. Herbolario es el establecimiento autorizado para la venta de diversas especies vegetales, preparados dietéticos o de régimen, alimentos naturales o ecológicos, miel y cosmética en las condiciones previstas en la normativa de especial aplicación.

2. Se prohíbe el ejercicio de actividades de consulta o asesoramiento incluidas en las propias de centros sanitarios, a no ser que cuenten con las licencias municipales y autorizaciones sanitarias preceptivas.

Artículo 59. *Productos no perecederos envasados.*

Productos no perecederos envasados es el establecimiento autorizado para la venta de toda clase de productos alimenticios no perecederos y envasados.

Artículo 60. *Venta de café.*

Venta de café es el establecimiento autorizado para la venta de café, té, otras infusiones, cacao, chocolate, así como sus derivados.

Artículo 61. *Otros establecimientos monovalentes.*

1. No obstante las anteriores prescripciones, se podrá autorizar la instalación y funcionamiento de establecimientos monovalentes del comercio minorista de la alimentación especializados en la venta de alimentos que no figuren específicamente en los precedentes artículos de la presente Ordenanza.

CAPÍTULO III

Establecimientos polivalentes

Artículo 62. *Condiciones de venta en los establecimientos polivalentes y régimen de autorización.*

1. En los establecimientos del comercio de la alimentación polivalentes los productos estarán separados por secciones comerciales y expuestos ordenadamente, debiendo existir una separación adecuada entre los mismos que permita a cada clase de alimentos mantener sus características sin recibir influencias de la proximidad de otros productos.

2. Los establecimientos polivalentes que cuenten en sus dependencias con despachos de venta con vendedor de cualquiera de las especialidades señaladas en esta Ordenanza, dispondrán de un pasillo de 3 metros de ancho delante del mostrador, en el espacio destinado al público.

3. Cuando en los establecimientos polivalentes se lleve a cabo la venta de productos perecederos en régimen de autoservicio, estos tendrán que ser expuestos, en todo caso, en vitrinas frigoríficas.

4. Todos los productos que se ofrezcan en régimen de autoservicio estarán perfectamente envasados, con las excepciones previstas en el artículo 24.3, y cumplirán la normativa vigente en materia de etiquetado.

5. La venta de pan tendrá que cumplir las siguientes normas específicas:

a) Estar envasado, en los supuestos de venta en régimen de autoservicio.

b) La venta de pan sin envasar sólo se podrá realizar en áreas dispuestas a tal efecto en estos establecimientos, separadas, por una distancia mínima de un metro de otras secciones y atendidas por personal exclusivamente dedicado a esta actividad.

c) Las piezas de pan y panes especiales estarán situadas en anaqueles y estanterías o vitrinas construidas con materiales adecuados.

Cuando se comercialice pan sin envasar, los anaqueles y estanterías deberán estar colocados siempre a una distancia tal que este quede fuera del alcance del público. Queda prohibido el almacenamiento y exposición del pan fuera de los anaqueles, estanterías o vitrinas.

CAPÍTULO IV

Establecimientos agrupados o colectivos

Artículo 63. *Régimen de los establecimientos del comercio agrupado.*

Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación instalados en los Mercados de Distrito, Centros Comerciales de Barrio, Galerías de Alimentación y demás establecimientos agrupados se regirán, además de por lo dispuesto en esta Ordenanza, por lo determinado en sus respectivas Ordenanzas, normas reglamentarias y cuantas otras disposiciones puedan serles de aplicación.

CAPÍTULO V

Establecimientos seccionales y restringidos

Artículo 64. *Condiciones de los establecimientos seccionales y restringidos.*

Los establecimientos seccionales y restringidos, según definición de esta Ordenanza, se atendrán a lo dispuesto en la misma y a las prescripciones generales o particulares que les obliguen.

Artículo 65. *Prescripciones de los establecimientos seccionales.*

Las secciones de alimentación integradas en establecimientos comerciales no alimentarios u otras actividades, deberán estar convenientemente aisladas o protegidas, bien por una distancia suficiente, bien mediante paneles o cerramientos que garanticen la separación del resto de las secciones comerciales y eviten la contaminación ambiental y de los alimentos.

A todos los efectos, incluida la superficie mínima de venta, las secciones de alimentación deberán cumplir los requisitos fijados en esta Ordenanza para los establecimientos monovalentes o polivalentes, según proceda.

TÍTULO IV

Inspección y régimen de licencias

CAPÍTULO I

Inspección

Artículo 66. *Inspección.*

1. Todos los establecimientos incluidos en el ámbito de aplicación de la presente Ordenanza estarán sujetos a inspección sanitaria y de consumo municipales para garantizar la higiene, seguridad y calidad de los alimentos, las correctas condiciones de instalación y funcionamiento y la protección de los legítimos intereses de los consumidores, en los términos previstos en la normativa aplicable.

2. Los servicios técnicos municipales que desarrollen las funciones de inspección derivadas de esta Ordenanza, cuando ejerzan tales funciones acreditando su identidad, ostentarán la condición de autoridad, estando obligadas las personas físicas o jurídicas, asociaciones o entidades a:

1) Facilitar el acceso, libremente y en cualquier momento, a los establecimientos sujetos a esta Ordenanza, así como colaborar en relación con el objeto de la inspección.

2) Permitir que se practiquen las oportunas tomas de muestras, análisis y cualquier otro tipo de control o ensayo que se determine en la normativa de especial aplicación de los productos que elaboren, distribuyan o comercialicen.

3) Suministrar toda clase de información, tanto verbal como documental, sobre sus instalaciones, productos y servicios, permitiendo la directa comprobación por los inspectores y facilitar la documentación mercantil, contable o de cualquier otra naturaleza que se considere relevante para la inspección.

4) Facilitar la obtención de copias o reproducción de documentos por parte de los servicios técnicos municipales.

5) Facilitar la realización de investigaciones y la obtención de información y datos que permitan realizar estudios de mercado.

6) Facilitar cuantas actuaciones sean precisas a fin de cumplir las funciones de inspección que se desarrollen, entre las que destaca especialmente, la custodia y no disposición de mercancías que hayan de inmovilizarse por razones sanitarias.

CAPÍTULO II

Régimen de licencias

Artículo 67. *Disposiciones generales.*

El ejercicio de las actividades reguladas en la presente ordenanza queda sujeto al régimen de comunicación previa, declaración responsable, control posterior al inicio de la actividad, licencia o actos de control preventivo que, conforme a lo establecido en la normativa vigente, resulte de aplicación en cada caso.

Modificado artículo 67 por la Ordenanza por la que se adaptan al ámbito de la ciudad de Madrid las previsiones contenidas en la normativa estatal y autonómica de transposición de la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior, de 30 de marzo de 2011.

TÍTULO V

Infracciones y sanciones

Artículo 68. *Procedimiento.*

El incumplimiento de estas normas dará origen a la incoación del correspondiente procedimiento sancionador que se tramitará de acuerdo con las reglas y principios contenidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y demás disposiciones concordantes, sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales en que puedan incurrir.

Artículo 69. *Clasificación de las infracciones.*

Las infracciones a lo dispuesto en esta Ordenanza se clasifican en leves, graves y muy graves.

1. Son infracciones leves:

a) La falta de limpieza y condiciones higiénicas de los locales e instalaciones y útiles propios de la actividad, siempre que por su escasa importancia no suponga un peligro para la salud pública.

b) Las simples irregularidades en la observancia de la normativa vigente, siempre que éstas fueran de escasa entidad.

c) Las calificadas como leves en la Ley 11/1998, de 9 de julio de protección de los consumidores de la Comunidad de Madrid y en la normativa sectorial de especial aplicación.

d) Las infracciones que no merezcan la calificación como graves o muy graves.

2. Son infracciones graves:

a) La falta de limpieza y condiciones higiénicas de locales, instalaciones y útiles propios de la actividad, cuando por su entidad supongan peligro para la salud pública.

b) El incumplimiento de los requerimientos específicos que se formulen siempre que se produzcan por primera vez.

c) La resistencia a suministrar datos, facilitar información o prestar colaboración con las autoridades municipales competentes o sus agentes.

d) La reincidencia en la comisión de infracciones leves.

e) Las calificadas como graves en la Ley 11/1998, de 9 de julio de protección de los consumidores de la Comunidad de Madrid y en la normativa sectorial de especial aplicación.

3. Son infracciones muy graves:

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

b) El incumplimiento reiterado a los requerimientos específicos que formulen los servicios técnicos municipales competentes.

c) La negativa a prestar colaboración o facilitar información a los servicios de inspección.

d) La reincidencia en comisión de faltas graves.

e) Las calificadas como muy graves en la Ley 11/1998, de 9 de julio de protección de los consumidores de la Comunidad de Madrid y en la normativa sectorial de especial aplicación.

Artículo 70. *Sanciones.*

1. Las infracciones a la normativa desarrollada en la presente Ordenanza serán sancionadas de acuerdo al siguiente cuadro de sanciones.

- Infracciones leves: serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta 3.005,06 euros.

- Infracciones graves: se sancionarán con multa de 3.005,07 y 15.025,30 euros.

- Infracciones muy graves: se sancionarán con multa de 15.025,31 a 601.012 euros.

2. Las sanciones se graduarán especialmente en función del incumplimiento de requerimiento previos, criterios de riesgo para la salud, bienes o servicios afectados por la infracción, naturaleza de los perjuicios causados a los consumidores, volumen de ventas, cuantía del beneficio obtenido, grado de intencionalidad o negligencia y posible reincidencia.

3. La imposición de sanciones pecuniarias se hará de manera que la comisión de las infracciones no resulte más beneficiosa para el infractor que el cumplimiento de la norma infringida, siempre con respeto al principio de proporcionalidad, guardándose la debida adecuación entre la gravedad del hecho constitutivo de la infracción y la sanción a imponer.

4. Por razón de ejemplaridad podrá procederse a la publicación de sanciones en los medios de comunicación del Estado, Comunidad de Madrid y Ayuntamiento, siempre que concurra alguna circunstancia de riesgo para la salud, seguridad o intereses económicos de los consumidores o se haya producido reincidencia en infracciones de naturaleza análoga o acreditada intencionalidad en la infracción y estas hayan adquirido firmeza en vía administrativa, pudiéndose publicar, asimismo, con nombre y apellidos o denominación social.

Artículo 71. *Medidas provisionales.*

No tendrá carácter de sanción la clausura de los establecimientos que no cuenten con las autorizaciones preceptivas, ni la suspensión del funcionamiento de la actividad hasta que se subsanen las deficiencias observadas y se adopten las medidas correctoras que por razones de sanidad, higiene o seguridad se puedan exigir.

Las medidas provisionales que pudieran aplicarse serán las establecidas en la Ley 11/1998, de 9 de julio de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid y en la normativa sectorial de especial aplicación y, en todo caso, deberán ser proporcionales al daño que se pretenda evitar y se mantendrán exclusivamente el tiempo

necesario para la realización de las pruebas oportunas, para la subsanación de las deficiencias o la eliminación de los riesgos.

Disposición transitoria primera.

La presente Ordenanza se aplicará íntegramente a los establecimientos del comercio minorista de la alimentación que soliciten licencia de instalación de actividades y, si procede, de funcionamiento, a partir de la fecha de su entrada en vigor.

Disposición transitoria segunda.

Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con licencia de instalación de actividades y, si procede, de funcionamiento anterior a la entrada en vigor de esta Ordenanza, en trámite de concesión o aquellas que sean objeto de renovación por cambio de titular, deberán adaptarse a lo dispuesto en la misma a partir de la fecha de su entrada en vigor, salvo en lo referente a superficies mínimas, vestuarios y aseos, que podrán mantenerse en la forma establecida en la licencia urbanística que las ampare, siempre que se garantice la higiene y seguridad alimentaria. En caso contrario, los servicios técnicos competentes definirán las medidas a adoptar.

Disposición derogatoria.

Queda derogada la Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación de 26 de marzo de 1999, publicada en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid el 29 de abril de 1999.

Disposición final.

La presente Ordenanza entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid.

Documento de carácter informativo. La versión oficial puede consultarse en el "Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid" o en el "Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid".