Ordenanzas municipales

Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, de 28 de mayo de 2014

Versión: Texto inicial publicado el 19/06/2014

Identificador: ANM 2014\23

Tipo de Disposición: Ordenanzas municipales

Fecha de Disposición: 28/05/2014

Permalinks:
- https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/2014/06/19/(2)/dof/spa/html
- https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/2014/06/19/(2)/dof/spa/pdf

Publicaciones:
- BO. Ayuntamiento de Madrid 18/06/2014 num. 7190 pag. 3-62.
- BO. Comunidad de Madrid 19/06/2014 num. 144 pag. 69-100.

Afecta a:
- Deroga Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias, Técnicas y de Seguridad de las Piscinas, de 28 de enero de 1999. ANM 2014\64
- Deroga Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Técnicas de peluquerías, institutos de belleza y otros servicios de estética, de 29 de mayo de 2000. ANM 2014\65
- Deroga Ordenanza Municipal de Protección de los Consumidores, de 27 de marzo de 2003. ANM 2014\68
- Deroga Ordenanza Reguladora de los Requisitos para la Prestación de Servicio Públicos Funerarios en el Municipio de Madrid, de 21 de marzo de 1997. ANM 2014\67
- Deroga Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se consumen Comidas y Bebidas, de 28 de febrero de 1990. ANM 2014\69
- Deroga Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Técnicas de los Centros de Cuidado y Recreo Infantil, de 30 de julio de 1998. ANM 2014\66

Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, de 28 de mayo de 2014

ÍNDICE

LIBRO PRIMERO

Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador

TÍTULO I.**Disposiciones generales**

Artículo 1. *Objeto.*

Artículo 2. *Régimen jurídico.*

TÍTULO II. **Inspección**

Artículo 3. *Ejercicio de la función inspectora.*

Artículo 4. *Medidas cautelares en el ejercicio de la función inspectora.*

Artículo 5. *Multas coercitivas.*

TÍTULO III. **Régimen sancionador**

Capítulo I. **Procedimiento sancionador**

Artículo 6. *Marco normativo del procedimiento sancionador.*

Artículo 7. *Sujetos responsables.*

Artículo 8. *Medidas provisionales.*

Artículo 9. *Prescripción y caducidad.*

Artículo 10. *Reducción de la sanción.*

Capítulo II. **Régimen de infracciones y sanciones**

Artículo 11. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.*

Artículo 12. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de actividad de centros infantiles.*

Artículo 13. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de actividad de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.*

Artículo 14. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de piscina.*

Artículo 15. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de servicios funerarios.*

Artículo 16. *Infracciones y sanciones en situaciones de insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano.*

LIBRO SEGUNDO

Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas

TÍTULO I. **Disposiciones generales**

Artículo 17. *Ámbito de aplicación específico de los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.*

Artículo 18. *Definiciones.*

TÍTULO II. **Locales**

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

Artículo 19. *Dependencias.*

Artículo 20. *Diseño higiénico de las dependencias de elaboración, manipulación, almacenamiento y venta de alimentos.*

Artículo 21. *Materiales, ventilación e iluminación.*

Artículo 22. *Suministro y evacuación de agua.*

Artículo 23. *Maquinaria, equipos y utensilios.*

Artículo 24. *Equipos de conservación de alimentos.*

Artículo 25. *Servicios higiénicos de personal.*

Artículo 26. *Servicios higiénicos de uso público.*

Capítulo II. **Condiciones específicas de los locales destinados a las actividades de bar, cafetería, restaurantes, comercio minorista de la alimentación y asimilables**

Artículo 27. *Zona de barra o zona de degustación y sala de ventas.*

Artículo 28. *Condiciones de la instalación de la cocina y obradores.*

Artículo 29. *Condiciones de la instalación de almacenes.*

Artículo 30. *Residuos.*

TÍTULO III. **Prácticas correctas de higiene**

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

Artículo 31. *Condiciones de la exposición y venta de alimentos.*

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

Artículo 32. *Condiciones higiénicas y de mantenimiento generales.*

Artículo 33. *Limpieza, desinfección y mantenimiento.*

Artículo 34. *Prevención y control de plagas.*

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

Artículo 35. *Trazabilidad y etiquetado.*

Artículo 36. *Almacenamiento y conservación.*

Artículo 37. *Marcado de fechas y utilización.*

Artículo 38. *Descongelación.*

Artículo 39. *Verduras y hortalizas.*

Artículo 40. *Hielo.*

Artículo 41. *Elementos no comestibles.*

Artículo 42. *Traslado de comidas preparadas dentro del mismo establecimiento.*

Capítulo IV. **Manipuladores de alimentos**

Artículo 43. Higiene del personal.

Artículo 44. Formación de manipuladores.

Capítulo V. **Autocontrol**

Artículo 45. *Sistema de Autocontrol.*

Artículo 46. *Reserva de comidas testigo.*

TÍTULO IV. **Establecimientos provisionales**

Artículo 47. *Condiciones específicas.*

LIBRO TERCERO
Centros infantiles

TÍTULO I. **Disposiciones Generales**

Artículo 48. *Ámbito de aplicación específico de los centros infantiles.*

Artículo 49. *Definiciones de términos incluidos en la regulación de los centros infantiles.*

TÍTULO II. **Condiciones técnico-sanitarias de los centros infantiles**

Capítulo I. **Locales**

Artículo 50. *Condiciones de seguridad.*

Artículo 51. *Dependencias o zonas comunes para centros de cuidado y de recreo infantil.*

Artículo 52. *Dependencias obligatorias específicas para los centros de cuidado infantil.*

Artículo 53. *Dependencias obligatorias específicas para centros de recreo y esparcimiento infantil.*

Artículo 54. *Dependencias obligatorias específicas para centros donde pernocten niños.*

Capítulo II. **Instalaciones**

Artículo 55. *Condiciones generales.*

Artículo 56. *Materiales.*

Artículo 57. *Puertas.*

Artículo 58. *Ventanas.*

Artículo 59. *Enchufes.*

Artículo 60. *Ventilación.*

Artículo 61. *Iluminación.*

Artículo 62. *Climatización.*

Artículo 63. *Mobiliario.*

Artículo 64. *Patios.*

Artículo 65. *Preparación de biberones.*

Artículo 66. *Depósito de materiales usados.*

Artículo 67. *Juguetes y equipamiento de las zonas de juego.*

Artículo 68. *Condiciones de los útiles.*

TÍTULO III. **Personal y organización**

Artículo 69. *Titulación del personal.*

Artículo 70. *Dotación de personal.*

Artículo 71. *Prácticas higiénicas.*

Artículo 72. *Comunicación con el exterior.*

Artículo 73. *Dietas.*

Artículo 74. *Libro de registro de usuarios y ficha individual.*

Artículo 75. *Programa de limpieza, desinfección y control de plagas.*

LIBRO CUARTO

Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios

TÍTULO I. **Disposiciones generales**

Artículo 76. *Ámbito de aplicación específico de las peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.*

Artículo 77. *Definiciones de términos incluidos en la regulación de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.*

Artículo 78. *Exclusiones al ámbito de aplicación.*

Artículo 79. *Compatibilidades.*

TÍTULO II. **Condiciones técnico-sanitarias de los locales, útiles, cosméticos y lencería**

Capítulo I. **Locales e instalaciones**

Artículo 80. *Dependencias obligatorias.*

Artículo 81. *Ventilación e iluminación.*

Artículo 82. *Abastecimiento de agua.*

Artículo 83. *Condiciones higiénicas.*

Artículo 84. *Materiales.*

Artículo 85. *Mobiliario.*

Artículo 86. *Servicios higiénicos.*

Artículo 87. *Residuos.*

Artículo 88. *Programa de limpieza, desinfección y control de plagas.*

Capítulo II. **Productos cosméticos, equipos, utillaje y lencería**

Artículo 89. *Productos cosméticos.*

Artículo 90. *Condiciones de equipos y utillaje.*

Artículo 91. *Lencería.*

TÍTULO III. **Condiciones específicas de los establecimientos**

Artículo 92. *Peluquerías.*

Artículo 93. *Institutos de belleza y centros de estética.*

Artículo 94. *Centros de bronceado.*

Artículo 95. *Centros de tatuaje, micropigmentación y/o perforación cutánea o “piercing” .*

Artículo 96. *Gimnasios.*

TÍTULO IV. **Personal y organización**

Artículo 97. *Condiciones del personal.*

Artículo 98. *Comunicación con el exterior.*

Artículo 99. *Códigos de buenas prácticas.*

LIBRO QUINTO
Piscinas

TíTULO I. **Disposiciones generales**

Artículo 100. *Ámbito de aplicación específico de las piscinas.*

Artículo 101. *Exenciones al ámbito de aplicación.*

Artículo 102. *Definiciones.*

TíTULO II. **Procedimiento de comunicación**

Artículo 103. *Comunicación de piscinas de uso público.*

TíTULO III. **Condiciones técnicas**

Capítulo I. **Instalaciones**

Artículo 104. *Características estructurales y condiciones de seguridad.*

Artículo 105. *Protección del vaso.*

Capítulo II. **Equipamientos y accesorios**

Artículo 106. *Equipamientos deportivos y recreativos.*

Capítulo III. **Almacén de productos químicos**

Artículo 107. *Condiciones del almacén.*

Artículo108. *Manipulación de productos químicos.*

TÍTULO IV. **Calidad del agua y del aire**

Artículo 109. *Calidad y conservación del agua.*

Artículo 110. *Calidad y renovación del aire.*

TÍTULO V. **Control y organización**

Capítulo I. **Autocontrol**

Artículo 111. *Criterios generales.*

Artículo 112. *Medidas de verificación.*

Artículo 113. *Medidas de autocontrol.*

Capítulo II. **Personal y organización**

Artículo 114. *Titulación del personal.*

TÍTULO VI. **Establecimientos con vasos de hidromasaje**

Artículo 115. *Condiciones generales.*

Artículo 116. *Vasos con recirculación de agua.*

LIBRO SEXTO

Servicios funerarios

TÍTULO I. **Disposiciones generales**

Artículo 117. *Ámbito de aplicación específico.*

Artículo 118. *Definiciones de términos incluidos en la regulación de servicios funerarios.*

TÍTULO II. **Condiciones técnico-sanitarias de instalaciones y equipamientos de servicios funerarios**

Artículo 119. D*ependencias obligatorias.*

Artículo 120. *Condiciones técnico-sanitarias de los coches fúnebres.*

Artículo 121. *Condiciones técnico-sanitarias de los tanatorios.*

Artículo 122. *Condiciones técnico-sanitarias de las salas de acondicionamiento estético y tanatopraxia.*

Artículo 123. *Personal y equipamiento.*

TÍTULO III. **Condiciones de funcionamiento**

Artículo 124. *Obligaciones de las empresas.*

LIBRO SÉPTIMO

Insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano

TÍTULO I. **Disposiciones generales**

Artículo 125. *Ámbito de aplicación específico para situaciones de insalubridad y control de plagas.*

Artículo 126. *Definiciones.*

TÍTULO II. **La insalubridad**

Artículo 127. *Condiciones de higiene en bienes inmuebles y entorno urbano.*

TÍTULO III. **Las plagas**

Artículo 128. *Control de plagas en bienes inmuebles y entorno urbano.*

Artículo 129. *Aves plaga.*

Artículo 130. *Obras públicas y servicios subterráneos.*

Artículo 131. *Entrada de mercancías.*

Artículo 132. *Depósitos de agua.*

TÍTULO IV. **Tratamiento biocida**

Artículo 133. *Aplicación de productos biocidas.*

Artículo 134. *Diagnóstico de situación.*

Disposición transitoria primera. *Adecuación de los establecimientos en funcionamiento.*

Disposición transitoria segunda. *Efectos en establecimientos autorizados.*

Disposición transitoria tercera. *Expedientes en tramitación.*

Disposición derogatoria única. *Cláusula derogatoria.*

Disposición final primera. *Interpretación de la ordenanza.*

Disposición final segunda. *Publicación, entrada en vigor y comunicación.*

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La aprobación de esta nueva Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid tiene una doble intención: en primer lugar, la necesidad de actualizar las ordenanzas vigentes y adaptarlas a los cambios legislativos en materia de salubridad pública; y en segundo lugar, desarrollar aspectos concretos no contemplados hasta ahora en la normativa municipal y relacionados con la posibilidad de que los Ayuntamientos, en defecto de normativa sectorial específica, regulen relaciones de convivencia de interés local.

A ello se ha sumado la obligación de avanzar en el proceso de simplificación administrativa, así como la eliminación de requisitos para la instalación de las actividades en nuestra ciudad sin olvidar la obligación de proteger la salud, actuando sobre los potenciales riesgos derivados de las actividades más adelante recogidas.

La liberalización de actividades en nuestra ciudad así como la eliminación de requisitos innecesarios para su ejercicio, ya fueron recogidas en la Ordenanza de 30 de marzo de 2011, por la que se adaptaron 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 2006, relativa a los servicios de mercado interior, y que en su exposición de motivos ya hacía referencia a la ordenanza de salud pública, como uno de los ejemplos de textos en los que se aplicarían los criterios de la citada Directiva.

Por otra parte, la sujeción de algunas de las actividades objeto de esta ordenanza al régimen de declaración responsable o comunicación previa, tal como se establece en la ordenanza de adaptación de la Directiva 2006/123/CE, de 12 de diciembre de 2006, deriva el control sanitario hacia el autocontrol por parte de los interesados a través de la asunción de responsabilidades y a unos procedimientos de inspección más eficaces que permitan comprobar el efectivo cumplimiento de la normativa de aplicación.

La nueva Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, viene a sustituir en su totalidad a las siguientes seis ordenanzas: la Ordenanza Reguladora de Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se consumen Comidas y Bebidas, de 28 de febrero de 1990, la Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico Sanitarias y Técnicas de los Centros de Cuidado y Recreo Infantil, de 30 de julio de 1998, la Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Técnicas de Peluquerías, Institutos de Belleza y otros Servicios de Estética, de 29 de mayo de 2000, la Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias, Técnicas y de Seguridad de las Piscinas, de 28 de enero de 1999, la Ordenanza Reguladora de los Requisitos para la Prestación de Servicios Públicos Funerarios, de 21 de marzo de 1997 y la Ordenanza Municipal de Protección de los Consumidores, de 27 de marzo de 2003, modificada por la Ordenanza de Consumo de la Ciudad de Madrid, de 30 de marzo de 2011, por la que pasó a denominarse Ordenanza Municipal de la Protección de la Salud de los Consumidores.

El texto consta de siete libros: libro primero «Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador»; libro segundo «Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas»; libro tercero «Centros infantiles»; libro cuarto «Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios»; libro quinto «Piscinas»; libro sexto «Servicios funerarios», y libro séptimo «Insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano».

El fundamento jurídico de la ordenanza, lo encontramos en el principio de autonomía municipal contemplado en nuestra Carta Magna, así como en la Carta Europea de Autonomía Local de 1985. Igualmente, los artículos 139 a 141 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, con las modificaciones introducidas por la Ley 57/2003, de 16 de diciembre, de medidas para la modernización del Gobierno Local, recogen la posibilidad de que los Ayuntamientos, para la adecuada ordenación de las relaciones de convivencia de interés local y del uso de sus servicios, equipamientos, infraestructuras, instalaciones y espacios públicos, podrán en defecto de normativa sectorial específica, establecer los tipos de las infracciones e imponer sanciones por el incumplimiento de deberes, prohibiciones o limitaciones contenidos en sus correspondientes ordenanzas.

El libro primero «Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador», incluye en su título primero, el objeto de la ordenanza, régimen jurídico y ámbito de aplicación. Su título segundo regula aspectos relacionados con la función inspectora y por último el título tercero, incorpora el régimen sancionador. El marco normativo común en el que se encuadra la ordenanza, y por lo que se refiere tanto a las actividades y conductas que regula como a la función inspectora del control sanitario encomendado a las corporaciones locales, está constituido por las siguientes leyes estatales y autonómicas en materias de sanidad y protección de los consumidores, en aquellos aspectos que afectan a la salubridad pública: Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, Real Decreto Legislativo 1/200, de 16 de noviembre, que aprueba el Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, y Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid.

El libro segundo «Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas» se sitúa en el nuevo marco jurídico establecido en la legislación comunitaria, en particular el Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y el Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. A nivel estatal referiremos la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y lo establecido en el resto de disposiciones aplicables en la materia y sus respectivas normas de desarrollo. En este libro se unen las condiciones previamente establecidas en la Ordenanza Reguladora de Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se consumen Comidas y Bebidas, de 28 de febrero de 1990 y las correspondientes a materia de seguridad alimentaria de las actividades de comercio minorista de la alimentación. Es relevante destacar que únicamente se disciplinan en este libro las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas, de conformidad con el objeto de la Ordenanza que como se indica en el artículo 1 es «el establecimiento de las

condiciones técnico-sanitarias y de salubridad que deben reunir (…)». El resto de requisitos de estos establecimientos cuya naturaleza no afecta a la seguridad alimentaria, no se incluyen en esta ordenanza toda vez que se contemplan en la normativa específica que regula los aspectos comerciales, tales como lo serían los tipos de establecimientos que pueden disponer de barra de degustación; así la ordenanza de salubridad concreta su regulación a la seguridad de los alimentos con independencia de las actividades. Lo novedoso de este texto, y que impulsará la actividad comercial de nuestra ciudad, es el no establecer superficies mínimas tanto de locales como en dependencias dentro de los mismos, para poder ejercer actividades de comercio minorista de la alimentación, sin olvidar el cumplimiento de las condiciones que aseguren la protección de la salud de los consumidores. Igualmente se prescinde de toda referencia a restricciones en cuanto al ejercicio de las actividades en función de los productos o servicios que se ofertan, quedando supeditada el ejercicio de las mismas exclusivamente al cumplimiento de la normativa que garantice la salud de los consumidores o usuarios de los servicios.

Se adaptan las denominaciones de esta ordenanza a las del Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones, con la intención de coordinar todos los aspectos que en distintas materias les son de aplicación a dichas actividades. Además, se referencian principios básicos de la legislación alimentaria como la trazabilidad o autocontrol.

Se incorporan las directrices aplicables para la exigencia de servicios higiénicos de uso público contenidos en la actualidad en 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, estableciendo aspectos coordinados y homogéneos atendiendo tanto a la clasificación de los usos como a la normativa sectorial de aplicación.

Además, se aplica la Instrucción 4/2011, de la Coordinadora General de Urbanismo, relativa a los criterios a adoptar en relación con la aplicación del Documento Básico DB-SUA «Seguridad de utilización y accesibilidad» del Código Técnico de la Edificación, al incorporar la exigencia de dotar de servicios higiénicos accesibles que faciliten la entrada y utilización no discriminatoria, independiente y segura por las personas con discapacidad.

Este libro intenta dar una respuesta equilibrada de manera que se facilite la implantación de actividades y, a la vez, se mejoren las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos de nuestra ciudad. Consta de cuatros títulos en los que se incluyen las condiciones generales de dependencias, equipos y construcción, condiciones específicas en función de la actividad, prácticas correctas de higiene y establecimientos provisionales.

En cuanto al libro tercero «Centros infantiles», se han regulado las actividades y condiciones que deben reunir tanto los centros de recreo y esparcimiento infantil como los centros de cuidado infantil, especificando además, por razones de protección a la infancia, las condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir las escuelas infantiles de primer ciclo. Esta nueva regulación ha tenido en cuenta los centros de cuidado infantil que acogen niños de forma regular, que quedaban excluidos del ámbito de aplicación de la ordenanza hoy vigente, tras la publicación del Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 18/2008, de 6 de marzo, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que imparten primer ciclo de Educación Infantil en el ámbito de la Comunidad de Madrid, y en el que se indica para este tipo de centros la obligación de cumplir la normativa municipal correspondiente o cualquier otra normativa que sea de aplicación.

En el texto de este libro, se subraya la relación de espacios obligatorios que deben tener los centros infantiles, las características técnico-sanitarias de sus equipamientos e instalaciones y las condiciones de seguridad, recogiéndose también aspectos de organización de los niños y del personal que los atienden para garantizar la atención a los mismos. Aspecto novedoso a destacar es la regulación de las condiciones para la pernocta de niños en centros infantiles.

El libro cuarto «Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios» incluye una actualización en lo que se refiere a las condiciones de salubridad de peluquerías y centros de estética, no regulados a nivel estatal o autonómico. Se hace referencia a la normativa de centros de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea o «piercing» y

centros de bronceado, por considerarlo imprescindible para la mejor comprensión del libro. En el ámbito estatal y de la Comunidad de Madrid, las disposiciones de aplicación son en el caso de establecimientos de «piercing», tatuaje y micropigmentación, el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 35/2005, de 10 de marzo, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea («piercing») u otras similares de adorno corporal y para los centros de bronceado, el Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas y el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 10/2007, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid.

Se regulan por primera vez condiciones específicas para los gimnasios, todo ello en el ámbito propio de las ordenanzas municipales, y exclusivamente, desde el punto de vista de protección de la salud de los usuarios.

En el libro quinto «Piscinas», dentro del ámbito normativo del Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 80/1998, de 14 de mayo, por el que se regulan las condiciones higiénico-sanitarias de piscinas de uso colectivo en la Comunidad de Madrid y del recientemente publicado Real Decreto 724/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, se ha eliminado, respecto a la ordenanza hoy vigente, todo el articulado que reproducía la referida norma autonómica, incluyendo únicamente aquéllas necesarias para la aplicación de la normativa en el ámbito municipal. Se regulan aspectos específicos de comunicación de apertura, exclusivamente para piscinas de uso público, eliminado tal requisito a los vasos de comunidades de propietarios; igualmente se establecen las condiciones de instalaciones, equipamientos y almacén de productos químicos. Respecto a las condiciones de calidad del agua y del aire, se apuesta por la verificación y el autocontrol, por ser los titulares de las piscinas los responsables de comprobar la óptima calidad del agua y del aire.

En último lugar, se regulan las condiciones específicas para los balnearios y spas urbanos, con especial referencia a la calidad del agua y a las condiciones generales de funcionamiento; todo ello en el ámbito de la salubridad de estas actividades.

El libro sexto «Servicios funerarios» se adecúa a la actual liberalización de los mismos y se regula la competencia que encomienda a los Ayuntamientos el artículo 42.2 del Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 124/1997, de 9 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Sanidad Mortuoria, respecto al control sanitario de empresas, instalaciones y servicios funerarios y en especial, a la obligatoriedad de que dicha competencia se ejerza a través de la correspondiente ordenanza municipal, en todo caso adaptada a lo establecido en el citado Reglamento.

Finalmente, el libro séptimo «Insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano» incorpora una novedosa regulación referida tanto a las condiciones de salubridad de bienes inmuebles y entorno urbano como al control de plagas. Destaca la priorización de aspectos preventivos frente a la aplicación de productos químicos o productos biocidas. Este libro recoge las cuestiones que tienen mayor relevancia en la salubridad de nuestra ciudad, partiendo de las realidades vinculadas a problemas en viviendas, inmuebles, parcelas y solares que, como no puede ser de otra manera, deben mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza y de prevención de entrada, atracción o proliferación de plagas. Asimismo, cabe significar que se ordenan ciertas relaciones de convivencia en aspectos directamente vinculados a la salubridad.

En definitiva, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, engloba materias en los ámbitos de la seguridad alimentaria y la salud ambiental y además se refiere a todo el conjunto de condiciones sanitarias dirigidas a proteger, fomentar y proporcionar salud. Por ello, no sólo se incluye la salubridad de los alimentos o de los lugares de vivienda y convivencia humana, sino todos aquellos aspectos en los que las normas autonómicas remiten para su regulación a los Ayuntamientos, siendo además la protección de la salubridad pública, una competencia que según la Ley 7/1985, de 2 de abril, debe ser ejercida por los municipios.

Por último, cabe significar que se derogan normas obsoletas, se adecua su contenido a la normativa vigente, se impulsa la actividad económica sin olvidar la protección de la salud y la seguridad de los usuarios de los

establecimientos o actividades reguladas y para concluir, se hace frente a situaciones y circunstancias que pueden afectar a la convivencia de los ciudadanos, siempre desde la perspectiva de la salubridad pública y del control de los potenciales riesgos derivados de las actividades y que por consiguiente pueden afectar a la salud de los ciudadanos.

LIBRO PRIMERO

Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*

Esta ordenanza tiene por objeto establecer las condiciones técnico-sanitarias y de salubridad que deben reunir los establecimientos, instalaciones, actividades, edificios y lugares de vivienda y convivencia humana, que se relacionan a continuación:

a) Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.

b) Centros infantiles.

c) Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.

d) Piscinas.

e) Servicios funerarios.

f) Insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano.

Artículo 2. *Régimen jurídico.*

Los establecimientos, instalaciones, ejercicios de actividades y edificios y lugares de vivienda y convivencia humana regulados en esta ordenanza están sujetos a la normativa sectorial que le sea de aplicación, así como, a la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, Ley 30/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, 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 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid y a esta ordenanza, dentro de los límites y atribuciones reglamentarias que le confiere la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de Bases de Régimen Local.

TÍTULO II

Inspección

Artículo 3. *Ejercicio de la función inspectora.*

1. Los servicios municipales competentes ejercerán las funciones de inspección y control sanitario de las actividades objeto de regulación en esta ordenanza.

2. En el ejercicio de estas funciones, el personal inspector tendrá la consideración de agente de la autoridad y, previa acreditación, podrán realizar cuantas actuaciones se requieran para el cumplimiento de la función inspectora y conforme a las atribuciones que legalmente les sean asignadas.

Artículo 4. *Medidas cautelares en el ejercicio de función inspectora.*

1. En el ejercicio del control higiénico y técnico-sanitario, y en situaciones de urgencia, el personal inspector podrá adoptar aquellas medidas cautelares sobre productos, actividades, instalaciones y personal que resulten necesarias para asegurar un nivel elevado de protección de la salud cuando exista, o se sospeche razonablemente la existencia, de un riesgo para la salud de las personas.

2. Las medidas cautelares deberán ser confirmadas o levantadas por resolución del órgano competente mediante la instrucción de un procedimiento iniciado de oficio y tramitado conforme a lo previsto en la normativa vigente.

3. Las medidas a que se refiere este artículo no tienen carácter sancionador y su adopción no prejuzga la responsabilidad penal o administrativa de los sujetos a los que afecte.

Artículo 5. *Multas coercitivas.*

1. En los términos previstos en el artículo 52 apartados 1 y 2 de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y Régimen Especial de Madrid, el órgano municipal competente podrá imponer multas coercitivas a fin de garantizar la eficacia de las resoluciones de las medidas cautelares contempladas en el artículo 4 y de las resoluciones por las que se requiera el cumplimiento de las obligaciones establecidas en esta ordenanza, necesarias para garantizar la protección de la salubridad pública.

2. La cuantía de la multa no podrá exceder de 3.000 euros y se actualizará anualmente conforme a la evolución anual del IPC, graduándose en función de la gravedad del incumplimiento constatado:

a) En el caso de que el incumplimiento de la resolución sea parcial, la multa será de hasta 1.500 euros.

b) Si el incumplimiento de la resolución es total, la cuantía de la multa será desde 1.501 hasta 3.000 euros.

3. La imposición de este tipo de multas irá precedida del preceptivo requerimiento de ejecución de la resolución, en el que se hará constar el plazo del que dispone el destinatario de la misma para su ejecución y la cuantía de la multa coercitiva que se le podrá imponer en caso de que incumpla la obligación de atender lo ordenado en la resolución.

4. Si la Administración comprobara el incumplimiento de lo ordenado, podrá reiterar dichas multas por cuantos periodos de quince días sean suficientes para su cumplimiento.

5. Estas multas son independientes de las que se puedan imponer en concepto de sanción y son compatibles con las mismas.

TÍTULO III

Régimen sancionador

CAPÍTULO I

Procedimiento sancionador

Artículo 6. *Marco normativo del procedimiento sancionador.*

Las infracciones de los preceptos contenidos en esta ordenanza serán sancionadas previa tramitación del correspondiente expediente sancionador. Dicho procedimiento se ajustará a lo dispuesto en el Decreto 245/2000, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora por la Administración de la Comunidad de Madrid.

Artículo 7. *Sujetos responsables.*

1. En el ejercicio de la actividad de los establecimientos e instalaciones, así como en el resto de actividades reguladas, es responsable de las infracciones administrativas la persona física o jurídica que figure en el título jurídico habilitante para el ejercicio de la actividad.

2. A los efectos de lo establecido en el libro séptimo de esta ordenanza y de conformidad con la legislación vigente, son responsables de las infracciones administrativas los propietarios de los inmuebles u otros lugares regulados en el citado libro; así como los ocupantes cuando resulten responsables de las mismas. Cuando se trate de las obligaciones colectivas contempladas en el artículo 130 apartado 1, la responsabilidad será atribuida a la respectiva comunidad de propietarios.

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

Artículo 8. *Medidas provisionales.*

Iniciado el procedimiento sancionador, el órgano competente para resolver podrá adoptar, previa audiencia del interesado y mediante acuerdo motivado, las medidas provisionales previstas en las normas de aplicación referidas en el Capítulo II de este Título.

Artículo 9. *Prescripción y caducidad.*

Los plazos de prescripción de las infracciones y sanciones tipificadas en la ordenanza así como, en su caso, los de caducidad de la acción para perseguir las infracciones una vez finalizadas las diligencias dirigidas al esclarecimiento de los hechos, serán los establecidos en las correspondientes normas de aplicación referidas en el Capítulo II, del Título III, del Libro Primero.

Artículo 10. *Reducción de la sanción.*

Se efectuará una reducción del 30 por 100 del importe de la sanción en el caso de que ésta se ingrese dentro del plazo de alegaciones otorgado por el acuerdo de iniciación del procedimiento sancionador, en cuyo caso se tendrá por concluido con las siguientes consecuencias:

a) La renuncia a formular alegaciones. Si fuesen formuladas se tendrán por no presentadas.

b) La terminación del procedimiento mediante resolución expresa, que será notificada al interesado.

CAPÍTULO II

Régimen de infracciones y sanciones

Artículo 11.*Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de elaboración, venta y servicio de alimentos y/ o bebidas.*

El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro segundo, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en la Ley 17/2011, de 5 de julio, Ley 12/2001, de 21 de diciembre, y Ley 11/1998, de 9 de julio, que en cada caso resulte de aplicación.

Artículo 12. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de actividad de centros infantiles.*

El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro tercero, en el ejercicio de esta actividad, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, y Ley 11/1998, de 9 de julio.

Artículo 13. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de actividad de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.*

1. El incumplimiento de lo dispuesto en el libro cuarto, en el ejercicio de las actividades de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre y Ley 11/1998, de 9 de julio.

2. El incumplimiento de lo dispuesto en el libro cuarto, en el ejercicio específico de la actividad de centro de bronceado, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en el Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas y en el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 10/2007, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid.

3. El incumplimiento de lo dispuesto en el libro cuarto, en el ejercicio específico de la actividad de centro de tatuaje, micropigmentación y/o perforación cutánea o «piercing», tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 35/2005, de 10 de marzo, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea, «piercing» u otras similares de adorno corporal.

Artículo 14. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de piscina.*

El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro quinto, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 80/1998, de 14 de mayo, y Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre.

Artículo 15. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de servicios funerarios.*

El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro sexto, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 124/1997, de 9 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Sanidad Mortuoria, en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre y en la Ley 11/1998, de 9 de julio.

Artículo 16*.Infracciones y sanciones en situaciones de insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano.*

1. El incumplimiento de lo dispuesto en el libro séptimo, tendrá la consideración de infracción sanitaria y será objeto de sanción en los términos establecidos en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, cuando contravenga las prescripciones establecidas en dicha ley y en las leyes estatales y autonómicas que resulten de aplicación.

2. En defecto de normativa sectorial específica, el incumplimiento de los deberes o prohibiciones previstas en el Libro Séptimo tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción de acuerdo con los criterios establecidos en el Título XI de la Ley 7/1985, de 2 de abril.

Las infracciones se clasificarán en leves, graves y muy graves en los siguientes términos:

a) Son infracciones leves los incumplimientos que causen una perturbación a la salubridad u ocasionen un daño a los equipamientos, infraestructuras, instalaciones o elementos de un servicio o de un espacio público, y estos sean de escasa incidencia.

b) Son infracciones graves los incumplimientos que causen una perturbación grave a la salubridad u ocasionen un daño grave a los equipamientos, infraestructuras, instalaciones o elementos de un servicio o de un espacio público.

c) Son infracciones muy graves los incumplimientos que causen una perturbación relevante de la convivencia que afecte de manera grave, inmediata y directa a la salubridad.

LIBRO SEGUNDO

Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 17. *Ámbito de aplicación específico de los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.*

1. Este libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico sanitarias de los establecimientos permanentes o provisionales que elaboren, manipulen, almacenen y vendan alimentos y/o bebidas, con o sin servicio en el mismo.

2. Dichas actividades se corresponden con las ejercidas en los establecimientos del comercio minorista de la alimentación incluidos en el ámbito de aplicación de la Ley 16/1999, de 29 de abril, de Comercio Interior de la Comunidad de Madrid, y en los establecimientos definidos en el Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales, e instalaciones, tales como bares, cafeterías, restaurantes, bares especiales, tabernas, bodegas, chocolaterías, croissanteries, heladerías, salones de té y asimilables, salones de banquetes, restaurantes espectáculo y salas de fiestas, así como los comedores de colectividades: comedores escolares, comedores de empresas y similares.

3. Todas las actividades objeto de regulación en este libro, podrán ejercerse conjuntamente entre sí o con cualquier otra actividad compatible urbanísticamente, siempre que se cumplan las condiciones generales y específicas para cada una de ellas.

Artículo 18. *Definiciones.*

A efectos de esta regulación se establecen las siguientes definiciones:

a) Colectividad: Conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela, empresa, residencia y hospital.

b) Comercio minorista de la alimentación: Es aquella actividad desarrollada profesionalmente con ánimo de lucro consistente en ofertar la venta de cualquier clase de alimento a los consumidores finales de los mismos.

c) Elaboración de alimentos: Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos, previa manipulación o no de los mismos, y que dan lugar a un producto transformado. Incluye el tratamiento térmico (fritura, cocción, asado, horneado), ahumado, curado y marinado.

d) Manipulación de alimentos: Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos con carácter previo a su consumo tales como partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado y que no dan lugar a un producto transformado.

e) Producto transformado: Producto sometido a un proceso que altere sustancialmente el producto inicial, pudiendo contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirle características especiales.

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

g) Zona aislada: Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares, sin necesidad de que dicha separación llegue a techos, pero de forma que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones.

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

TÍTULO II

Locales

CAPÍTULO I

Condiciones generales de las dependencias, equipos, diseño y construcción

Artículo 19. *Dependencias.*

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

a) Zona diferenciada de uso público o sala de ventas.

b) Almacén de alimentos aislado de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos y de uso exclusivo, teniendo igualmente la consideración de almacén, las cámaras frigoríficas y congeladoras y armarios o estanterías en los términos previstos en el artículo 36.9.

c) Cuarto de basuras aislado comunitario o propio.

d) Vestuarios aislados o taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado de uso por el personal.

e) Servicios higiénicos para personal y servicios higiénicos de uso público, cuando proceda.

f) Zona de manipulación diferenciada, en los casos que exista manipulación de alimentos.

g) Zona auxiliar de elaboración de alimentos diferenciada, cuando en la zona de barra o zona de degustación, para los establecimientos de comercio minorista donde la normativa específica autorice la barra de degustación, se elaboren alimentos mediante tratamiento térmico tipo plancha, parrilla u otros sistemas.

h) Cocina u obrador aislado y de uso exclusivo, en los casos que exista elaboración de alimentos.

Artículo 20. *Diseño higiénico de las dependencias de elaboración, manipulación, almacenamiento y venta de alimentos.*

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

a) La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales serán adecuados al uso al que se destinan y estarán situados a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad y aisladas o diferenciadas de otras salas o locales ajenos a su cometido. En caso de comunicar con viviendas, no podrán utilizarse para la actividad comercial las instalaciones de las mismas.

b) Deberán diseñarse de forma higiénica, de manera que se eviten los cruces de flujos entre circuitos sucios y limpios, y se facilite la limpieza de las instalaciones.

c) Las áreas destinadas a la elaboración, manipulación o almacenamiento de alimentos deberán ubicarse de forma que no sirvan de zona de paso obligado a servicios higiénicos de uso público, cuarto de basura u otras zonas o dependencias que presupongan riesgo de contaminación o foco de insalubridad.

d) Las zonas de elaboración y manipulación de alimentos no podrán comunicar directamente con vestuarios y servicios higiénicos.

Artículo 21. *Materiales, ventilación e iluminación.*

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

Se podrán contemplar excepciones, en cuanto los materiales utilizados, en función de la actividad que se ejerza, como en comedores o zonas de uso público, entre otros, siempre que se garantice la seguridad y salubridad de los alimentos y se justifique la idoneidad o necesidad técnica de la utilización de otros materiales.

2. En las zonas de manipulación, elaboración, almacenamiento frigorífico y no frigorífico, exposición y venta de productos no envasados, el sistema de iluminación estará protegido para evitar la contaminación de los productos en caso de rotura, excepto cuando el tipo de luminaria cumpla con dicha condición. La fijación de los elementos de iluminación al techo o las paredes será de forma que su limpieza sea fácil y se evite la acumulación de suciedad.

Artículo 22. *Suministro y evacuación de agua.*

1. Dispondrán de agua potable corriente fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades y con el número preciso de tomas según las exigencias de cada dependencia.

2. Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.

3. Los desagües dispondrán de los medios adecuados y estarán diseñados de manera que se eviten los olores y la entrada de roedores e insectos.

Artículo 23. *Maquinaria, equipos y utensilios.*

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

a) Serán de materiales inocuos, lisos, lavables, no absorbentes y resistentes a la corrosión y no transmitirán a los alimentos propiedades nocivas, ni cambiarán sus características organolépticas o su composición y estarán autorizados para uso alimentario.

b) Se vigilará su estado de conservación, debiendo ser retirados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso.

Artículo 24. *Equipos de conservación de alimentos.*

1. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran.

2. Los equipos e instalaciones frigoríficas estarán provistos de termómetros colocados en lugares visibles.

Artículo 25. *Servicios higiénicos de personal.*

1. Todos los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicio higiénico de personal de uso exclusivo, exceptuándose los bares especiales y bares que solo sirven, para su consumo en el mismo, bebidas y productos como frutos secos, patatas fritas, conservas, productos de aperitivo y similares, elaborados por industrias autorizadas, en los que podrán ser de uso compartido con los servicios higiénicos de uso público.

2. Dispondrán de lavabo con agua potable corriente fría y caliente, grifo de acción no manual, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos, papel higiénico y recipientes para residuos.

3. Los servicios higiénicos y vestuarios del personal manipulador de alimentos en comercio agrupado se instalarán en cada local, excepto en Mercados Municipales y establecimientos agrupados de similares características, en los que se disponga de mostrador sin sala de ventas, que podrán ser de uso compartido para los establecimientos integrados en el mismo.

En establecimientos destinados a la elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas ubicados en una planta de un centro comercial, podrán instalarse servicios higiénicos y vestuario del personal manipulador comunes a todos ellos, siempre y cuando estén ubicados en la misma planta.

Artículo 26. *Servicios higiénicos de uso público.*

1. Todos los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicios higiénicos de uso público, a excepción de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta inferior a setecientos cincuenta metros cuadrados, siempre que no dispongan de barra de degustación, en cuyo caso deberán disponer de servicio higiénico de uso público.

2. En los establecimientos en los que sea exigible la instalación de servicio higiénico de uso público dispondrán, como mínimo, de uno accesible que permita la entrada y utilización a las personas con discapacidad.

3. La dotación de servicios higiénicos lo será en función de la superficie útil, de manera que hasta doscientos metros cuadrados se instalará un inodoro y un lavabo y por cada doscientos metros cuadrados o fracción superior a cien metros cuadrados, se aumentará en un inodoro y un lavabo.

4. Independientemente de que el número de aseos a instalar en aplicación del apartado tres fuera de un inodoro y un lavabo, este criterio operará siempre que se trate de actividades de la clase terciario recreativo con un aforo inferior a cincuenta personas. Este servicio será accesible, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de entrada al mismo.

5. Cuando resulte que es suficiente con un inodoro y un lavabo, se considerará que la condición de separación de sexos se alcanza con la adopción de medidas que garanticen una utilización por separado del mismo.

6. Dispondrán de lavabo con agua potable corriente, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos, papel higiénico y un recipiente para residuos.

7. En establecimientos agrupados, los servicios higiénicos de público podrán ser comunes para todos los establecimientos integrados en los mismos, siempre y cuando cumplan con las disposiciones previstas en este artículo.

CAPÍTULO II

Condiciones específicas de los locales destinados a las actividades de bar, cafetería, restaurantes, comercio minorista de la alimentación y asimilables

Artículo 27. *Zona de barra o zona de degustación y sala de ventas.*

1. En la zona de barra o zona de degustación para los establecimientos de comercio minorista donde la normativa específica autorice la barra de degustación, se podrán ejercer las actividades de elaboración de alimentos definidas en el artículo 18.c), siempre que no supongan un riesgo para la seguridad alimentaria.

2. En el caso de instalar una zona auxiliar de la elaboración de alimentos mediante tratamiento térmico, tipo planchas, parrillas, hornos u otros sistemas similares, se deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) Estar diferenciada.

b) Contar con superficies de trabajo exclusivas suficientes.

c) Disponer de lavamanos de accionamiento no manual.

3. La existencia de ventanas o huecos practicables abiertos a la vía pública con el objetivo de expedir o vender alimentos, sólo se permitirá en la zona de barra o de uso público, no permitiéndose desde las zonas de elaboración o manipulación de alimentos.

4. Todos los establecimientos dispondrán en un lugar cercano al puesto de trabajo en la zona de barra o degustación o en sala de ventas o accesos a la misma, de un lavabo con agua potable corriente fría y caliente, de tamaño adecuado para la limpieza y desinfección de locales, instrumentos y útiles de trabajo.

5. Próximos a los puestos de trabajo se instalarán lavamanos de acción no manual, solo en los establecimientos en los que su normativa específica así lo contemple.

6. En caso de instalar una zona diferenciada de horneado de masas congeladas, su ubicación no constituirá causa de contaminación para los alimentos.

Artículo 28. *Condiciones de instalación de la cocina y obradores.*

1. En la cocina u obrador, se podrán ejercer las actividades de elaboración de alimentos. Estas dependencias estarán aisladas y serán de uso exclusivo.

2. Dispondrán de superficies de trabajo suficientes en función de la actividad que se ejerza de manera que se evite la contaminación cruzada de alimentos.

3. Próximos a los puestos de trabajo contarán con lavamanos de acción no manual en número adecuado a la superficie de la cocina y a la actividad que se realice en ella.

4. Dispondrán de lavabo para la limpieza de útiles y elementos de trabajo.

Artículo 29. *Condiciones de la instalación de almacenes.*

1. Las estanterías serán de material liso, resistente, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección, y dispondrán de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir la limpieza.

2. En los almacenes destinados a alimentos y materiales que puedan estar en contacto con los mismos, no podrán instalarse motores o máquinas que conlleven un incremento de la temperatura ambiental, suciedad o interferencia en las labores de limpieza. Igualmente no se almacenarán objetos, elementos o productos ajenos a la actividad.

Artículo 30. *Residuos.*

1. En las zonas de elaboración y manipulación de alimentos, existirán recipientes higiénicos en número suficiente y diferenciados en función de la naturaleza de los residuos para su recogida. Serán de material de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo y estarán provistos de bolsas de material impermeable.

2. En las zonas destinadas a la permanencia de público, siempre que sea necesario, existirán papeleras para depositar residuos.

3. Todos los residuos generados en el ejercicio de la actividad, serán regularmente evacuados a los lugares destinados a su almacenamiento no estando permitido el depósito de envases o embalajes vacíos en la sala de ventas, salvo los cubos de residuos autorizados en sala de ventas para el normal ejercicio de la actividad.

4. Existirá una dependencia destinada al depósito de los contenedores normalizados de residuos, convenientemente aislado de suelo a techo y de uso exclusivo, que deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) Las paredes, suelos, techos y puerta serán de materiales lavables, impermeables, resistentes al choque y de fácil limpieza y desinfección.

b) Contará con ventilación.

c) Dispondrá de toma de agua y desagüe.

5. Esta dependencia podrá ser la común del edificio, salvo que los residuos generados en la actividad superen los doscientos cuarenta litros diarios, de acuerdo con lo dispuesto en la Ordenanza de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos, de 27 de febrero de 2009, en cuyo caso, el cuarto de basuras deberá integrarse en el propio establecimiento.

6. En los establecimientos agrupados, el cuarto de basuras podrá ser el común para todos los establecimientos integrados en los mismos, siempre y cuando cumplan las condiciones previstas en este artículo.

TÍTULO III

Prácticas correctas de higiene

CAPÍTULO I

Exposición y venta de alimentos

Artículo 31. *Condiciones de la exposición y venta de alimentos.*

1. Los productos alimenticios se colocarán de modo que se impida su contacto con el suelo con el fin de evitar contaminación y permitir una limpieza adecuada.

2. Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, de tal forma que se evite su contaminación o el contacto con el público; con excepción, en el comercio minorista, de los productos de la pesca frescos y descongelados, con indicación de esta última circunstancia, y de las frutas, verduras y hortalizas.

3. En caso de que los productos alimenticios necesiten temperatura regulada para su mantenimiento, contarán con elementos adecuados de conservación con termómetro colocado en lugar visible, a excepción de los productos que se exponen con hielo, como es el caso de los productos de la pesca y acuicultura.

4. Se evitará la acción directa de la luz solar sobre los alimentos.

5. En el caso de establecimientos con venta de alimentos en régimen de autoservicio o mediante bufé, se observarán las siguientes condiciones específicas:

a) Los alimentos se expondrán protegidos con medios que eviten su contaminación.

b) Para su servicio se utilizarán medios o utensilios de uso exclusivo para cada uno de los productos.

6. Los alimentos se mantendrán a temperaturas que no produzcan riesgos para la salud; no obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de exposición, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud.

CAPÍTULO II

Locales, equipos y útiles de trabajo

Artículo 32. *Condiciones higiénicas y de mantenimiento generales.*

1. Todas las dependencias, instalaciones, útiles y mobiliario se mantendrán en adecuadas condiciones de mantenimiento, conservación, limpieza y desinfección.

2. No se permitirá la entrada a las dependencias de elaboración o zonas de manipulación de alimentos de personas ajenas a dicha actividad.

3. No está permitida la presencia de animales en zonas de elaboración, manipulación, almacenamiento de alimentos o sala de ventas en comercio minorista.

4. No está autorizada la utilización de serrín o productos con idéntica finalidad en todas las dependencias.

5. Existirán dispositivos dosificadores o envolturas individuales, para servilletas, palillos, azúcar y condimentos.

6. Todas las pilas y lavamanos dispondrán de agua potable corriente fría y caliente. Los lavamanos contarán con jabón líquido y toallas de un solo uso.

Artículo 33. *Limpieza, desinfección y mantenimiento.*

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

2. Cuando una misma superficie sea utilizada para la elaboración o manipulación de distintos alimentos, especialmente crudos y elaborados, estas acciones no podrán simultanearse y tras cada operación se procederá a una adecuada limpieza y desinfección de los útiles y superficies utilizadas, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas.

3. Las vajillas, cubiertos y menaje serán higienizados mediante máquinas lavavajillas y con una temperatura y tiempo de aclarado suficiente para una correcta higienización.

4. No requerirán la instalación de máquinas lavavajillas los establecimientos en los que el menaje sea de un solo uso o la higienización se realice fuera del establecimiento.

5. El menaje de gran tamaño podrá higienizarse con agua potable corriente caliente y métodos manuales, siempre que se consiga su adecuada limpieza y desinfección.

6. El menaje y los utensilios se almacenarán en lugar y condiciones adecuadas, no pudiendo en ningún caso estar en contacto directo con el suelo o con productos y útiles de limpieza.

7. Los sistemas de ventilación y climatización estarán instalados de forma que se pueda acceder fácilmente a filtros u otras partes que deban limpiarse o sustituirse.

8. Los productos de limpieza y desinfección se mantendrán en sus envases, identificados claramente por su etiquetado, y se almacenarán en lugar separado de alimentos o materiales que estén en contacto con los mismos y nunca en envases que hayan contenido o puedan contener alimentos.

9. La utilización conjunta de montacargas, aparatos elevadores u otras zonas comunes para el transporte y distribución de alimentos y paso de residuos, podrá llevarse a cabo siempre y cuando dichas operaciones se efectúen en tiempos distintos y entre ellas se lleven a cabo unas adecuadas prácticas de limpieza y desinfección.

Artículo 34. *Prevención y control de plagas.*

1. A excepción de los establecimientos provisionales, se deberá implantar un plan de prevención y control de plagas documentado que será periódicamente revisado y, en su caso, actualizado. Dicho plan priorizará las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

2. Se instalarán marcos desmontables con rejillas protectoras de malla apropiada para evitar la entrada de insectos, en ventanas, aberturas o huecos practicables en cocinas o zonas de manipulación de alimentos y almacenes que se abran al exterior.

3. Se instalarán aparatos antiinsectos de naturaleza no química para insectos voladores en las zonas donde se elaboren, manipulen, expongan o almacenen alimentos sin envasar, cuando éstas comuniquen directamente con el exterior. Los aparatos se instalaran próximos a la apertura con el exterior y en todo caso su ubicación evitará la posible contaminación de los alimentos.

4. Las ventanas y puertas de acceso a la cocina podrán mantenerse abiertas el tiempo necesario para la recepción de las materias primas y cuando dicha dependencia no esté en funcionamiento.

CAPÍTULO III

Alimentos, bebidas y comidas preparadas

Artículo 35. *Trazabilidad y etiquetado.*

1. Los establecimientos dispondrán de un sistema que permita conocer la trazabilidad de los productos. La información correspondiente a la trazabilidad o los documentos de distribución o compraventa de los productos deberán conservarse y podrán ser requeridos por la autoridad sanitaria en cualquier momento, a efectos de averiguar el origen de los mismos y, en particular, las identidades de los proveedores.

2. Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Artículo 36. *Almacenamiento y conservación.*

1. Se realizará un correcto almacenamiento y método de conservación de los alimentos de acuerdo con su naturaleza y características. Además se adoptarán las medidas necesarias para que los productos almacenados se encuentren correctamente identificados en todo momento.

2. Durante su almacenamiento, conservación y venta, las materias primas, productos intermedios y finales, se mantendrán con la debida separación según su naturaleza y preparación para evitar su deterioro y protegerlos de la contaminación.

3. Desde la recepción de los productos alimenticios hasta su almacenamiento en las condiciones que procedan, deberá transcurrir el menor tiempo posible; en todo caso los productos refrigerados y congelados deberán trasladarse a las correspondientes cámaras de manera que no se rompa la cadena de frio.

4. Las temperaturas de almacenamiento y conservación de los alimentos serán las establecidas en la normativa específica para cada producto o en su defecto las recogidas en su etiquetado.

5. La estiba de alimentos y productos alimenticios se realizará exclusivamente en los almacenes, mediante estanterías o cualquier otro medio. Igualmente se guardará la debida distancia con paredes y techos, al objeto de facilitar las tareas de identificación, inspección, rotación y limpieza.

6. Los alimentos envasados o no, no podrán estar en contacto directo con el suelo en ninguno de los procesos de conservación, almacenamiento, preparación culinaria o venta.

7. Los productos destinados a su retirada o devolución deberán estar identificados con toda claridad y separados de los dispuestos para su utilización en el establecimiento. En caso contrario se considerará que se encuentran dispuestos para su uso.

8. No se podrán utilizar los vehículos para almacenamiento permanente de alimentos.

9. Las botellas, barriles, conservas o latas podrán ubicarse en armarios o estanterías del establecimiento, no siendo obligatoria la instalación de la dependencia destinada a almacén.

Artículo 37. *Marcado de fechas y utilización.*

1. Los productos frescos y perecederos, sin envasar que no se presenten para la venta al consumidor final y los procedentes de la fracción de envases originales; así como todos aquellos elaborados y/o que han sufrido un tratamiento que modifique las condiciones de uso indicadas en sus envases, se conservarán identificados de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vayan a ser consumidos en un plazo de veinticuatro horas.

2. Una vez abiertos los envases, los alimentos se conservarán siguiendo las instrucciones establecidas por el fabricante.

3. En los recipientes o envolventes que contengan comidas preparadas, deberá señalarse su fecha de elaboración.

4. Los alimentos de consumo inmediato se elaborarán con la menor antelación posible al momento de su consumo.

5. Las comidas preparadas recalentadas para su consumo en el día no se podrán calentar de nuevo y deberán desecharse.

6. Cuando los establecimientos no estén autorizados para la elaboración, no se permitirá la tenencia de aditivos de uso alimentario, salvo para su venta al consumidor final.

Artículo 38. *Descongelación.*

1. Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados y los descongelados y puestos a la venta al consumidor final, se descongelarán a temperaturas de refrigeración, en horno microondas o con otros métodos permitidos que garanticen la seguridad alimentaria de los productos.

2. Los productos congelados que necesiten descongelación antes de ser cocinados, se cocinarán inmediatamente o se conservarán en refrigeración.

3. En el etiquetado de los productos descongelados puestos a la venta al consumidor final, se indicará esta circunstancia conforme a la normativa aplicable.

4. Los alimentos descongelados no se podrán recongelar.

Artículo 39. *Verduras y hortalizas.*

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

Artículo 40. *Hielo.*

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

a) En su manipulación se utilizarán paletas o útiles de uso exclusivo.

b) Se conservará en máquinas elaboradoras o arcones de uso exclusivo, que estarán alejados de cualquier foco de contaminación.

Artículo 41. *Elementos no comestibles.*

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

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

Artículo 42. *Traslado de comidas preparadas dentro del mismo establecimiento.*

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

CAPÍTULO IV
Manipuladores de alimentos

Artículo 43. *Higiene del personal.*

1. El personal dedicado a la manipulación, elaboración y venta de alimentos:

a) Observará unas prácticas correctas de higiene en manipulación de alimentos.

b) Deberá lavarse las manos con agua potable corriente caliente y jabón líquido tantas veces como lo requiera las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado otras actividades distintas a las de su cometido específico.

c) Mantendrá un elevado grado de higiene personal y utilizará ropa de trabajo de uso exclusivo limpia y calzado adecuado a su función.

d) Se cubrirá los cortes y heridas con apósitos y externamente con un vendaje impermeable o guantes de un solo uso.

e) No podrá fumar, masticar goma de mascar, toser sobre los alimentos, comer en el puesto de trabajo, ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

2. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos, deberán ponerlo en conocimiento del operador o encargado del establecimiento y deberá ser separado de su actividad hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador.

Artículo 44. *Formación de manipuladores.*

1. El personal dedicado a la elaboración, manipulación y venta de alimentos, dispondrá de formación, acorde a la actividad que ejerza, impartida por personal cualificado para ello.

2. Todos los establecimientos tendrán identificados los manipuladores de alimentos, en un registro actualizado a disposición de la autoridad sanitaria. Los datos incluidos comprenderán, como mínimo, la actuación formativa, fecha de impartición, así como la identificación del manipulador. Los datos del manipulador deberán conservarse como mínimo durante un mes desde que, en su caso, dejase de prestar servicio en el establecimiento.

CAPÍTULO V
Autocontrol

Artículo 45. *Sistema de autocontrol.*

1. Los establecimientos implantarán sistemas de autocontrol basados en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, pudiendo utilizar para ello Guías de Prácticas Correctas de Higiene.

2. Los sistemas de autocontrol estarán debidamente documentados. La documentación que sirva de soporte a estos sistemas estará a disposición de la autoridad competente para llevar a cabo las operaciones de control oficial que establece la normativa.

Artículo 46. *Reserva de comidas testigo.*

1. Para los establecimientos que elaboran o sirven comidas a colectividades será obligatorio reservar comidas testigo, que representen el menú o las comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente.

2. Dichas comidas testigo estarán a disposición de las autoridades competentes quienes, de acuerdo con la normativa de aplicación, podrán tomar muestras reglamentarias formadas por un único ejemplar, cuando no exista suficiente cantidad de alimento para recoger tres ejemplares.

3. Tanto para el caso de elaboración en el propio establecimiento como para las comidas elaboradas por cocinas centrales, la reserva de las comidas testigo se realizará por personal del establecimiento en el momento de servirlas.

4. Las comidas testigo se conservarán en recipientes limpios e higienizados y durante un periodo de cinco días a temperaturas de cero a cuatro grados centígrados. Estarán claramente identificados y fechados, siendo la cantidad a conservar la correspondiente, al menos, a una ración individual de un peso aproximado de ciento cincuenta gramos.

TÍTULO IV
Establecimientos provisionales

Artículo 47. *Condiciones específicas.*

Los establecimientos que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos, con funcionamiento de carácter esporádico con motivo de ferias u otros movimientos o concentraciones de población, situándose en vía pública o en terrenos de titularidad privada y uso público, cumplirán las normas de higiene de los productos alimenticios y específicamente observarán las siguientes prescripciones:

a) El emplazamiento y el tamaño de la instalación cumplirán la normativa sectorial de aplicación con el fin de reducir la contaminación y dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.

b) Las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos estarán diseñadas de forma que se evite cualquier contaminación y dispondrán de una cubierta limpia y en buen estado de conservación. Si se elaboran alimentos, la zona de elaboración estará además diferenciada y será de uso exclusivo.

c) Todas las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios en su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, deberán reducir el riesgo de contaminación. Los suelos serán de fácil limpieza y desinfección, en ningún caso se admitirán suelos sin pavimentar. Los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección.

d) En función de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen sobre los productos y del uso esperado de los mismos cumplirán las siguientes condiciones:

1.ª Dispondrán de lavamanos con agua potable fría, caliente o ambas.

2.ª Contarán con instalaciones o medios para el mantenimiento y el control de las condiciones de temperatura requeridas para los productos alimenticios, y en número suficiente según el volumen de trabajo. Estarán provistos de termómetro de fácil lectura.

e) Dispondrán de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos que serán de uso exclusivo de apertura no manual y estarán provistos de bolsa de material impermeable.

f) En dependencias ubicadas en un lugar idóneo o en cabinas normalizadas existirá al menos un servicio higiénico para uso exclusivo de personal, excepto en los situados aislados en vía pública.

g) Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.

LIBRO TERCERO

Centros infantiles

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 48. *Ámbito de aplicación específico de los centros infantiles.*

1. Este libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos públicos y privados que impartan educación infantil de primer ciclo, ejerzan la actividad de cuidado y atención de niños de forma esporádica o regular, así como los destinados al recreo y esparcimiento infantil.

2. Las disposiciones de este título serán de aplicación a los centros siguientes, sin perjuicio de lo previsto en el apartado 3 de este artículo:

a) Centros de cuidado infantil: Son centros que de forma regular o esporádica acogen niños para su cuidado, no estando autorizados para impartir educación infantil.

b) Centros de recreo infantil: Son centros destinados al recreo y esparcimiento infantil y/o celebración de fiestas infantiles.

c) Escuela infantil de primer ciclo: Son centros educativos para niños de cero a tres años de edad, autorizados para impartir primer ciclo de educación infantil.

3. Las escuelas infantiles de primer ciclo se regirán, en lo relativo a los requisitos de los locales y del personal, por lo previsto en la normativa estatal y autonómica que les sea de aplicación.

Artículo 49. *Definiciones de términos incluidos en la regulación de los centros infantiles.*

A efectos de esta regulación, se establecen las siguientes definiciones:

1. Zona aislada: Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares sin necesidad de que dicha separación llegue a techos.

2. Zona diferenciada: Espacio destinado a una determinada finalidad, sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares.

TÍTULO II

Condiciones técnico-sanitarias de los centros infantiles

CAPÍTULO I

Locales

Artículo 50. *Condiciones de seguridad.*

1. El acceso al centro será independiente y de uso exclusivo durante su funcionamiento.

2. Las zonas ocupadas por niños que no puedan evacuar de forma autónoma, ubicadas en plantas distintas a la de salida del edifico o establecimiento, observarán las exigencias de seguridad propias del uso hospitalario establecidas en el Código Técnico de la Edificación.

3. Las escaleras contarán con elementos de seguridad para evitar su acceso a menores.

Artículo 51. *Dependencias o zonas comunes para centros de cuidado y de recreo infantil.*

Los centros regulados en este libro, dispondrán al menos de las siguientes dependencias o zonas comunes:

a) Zona de recepción o espera.

b) Cocina o zona de manipulación de alimentos, si se presta este servicio.

c) Servicio higiénico para uso exclusivo del personal, pudiendo ser utilizado también por los manipuladores de alimentos. El servicio deberá ser accesible y estará dotado de inodoro, papel higiénico, lavabo con sistema de apertura no manual, agua potable corriente fría y caliente, jabón líquido, secadores automáticos o toallas de un sólo uso y recipiente para depositar las usadas.

d) Vestuario o taquillas individuales para uso de personal, que estarán ubicados en lugar debidamente separado de las salas o zonas de estancia y juego infantil.

e) Zona aislada o armario, destinado al almacenamiento de productos y material de limpieza, que será inaccesible a los niños.

f) Zona aislada destinada exclusivamente al servicio de lavandería, si esta actividad se realizara en el propio centro.

g) Cuarto o armario destinado exclusivamente a guardar lencería.

h) Lugar destinado al depósito de cubos de basuras, a no ser que se utilice el cuarto de basuras común del edificio. Dicho lugar, en ningún caso puede servir de paso o comunicar con zonas donde se almacenen o manipulen alimentos, comedor o con las salas de estancia de niños.

Artículo 52. *Dependencias obligatorias específicas para los centros de cuidado infantil.*

Los centros de cuidado infantil, además de las dependencias o zonas comunes establecidas en el artículo 51, dispondrán de las siguientes:

a) Sala/s de estancia con unas dimensiones mínimas de dos metros cuadrados por niño, con superficie nunca inferior a dieciocho metros cuadrados, y donde deberán acogerse a los niños al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de cero a dos años y de dos o más años.

b) Patio o zona de juegos ubicados en planta baja, con una superficie de al menos treinta metros cuadrados en centros que dispongan de hasta tres salas de estancia habitual y sesenta metros cuadrados para centros con más de tres salas de estancia habitual.

Excepcionalmente se podrán autorizar como zona de juegos o patio, superficies públicas de esparcimiento o espacios al aire libre acondicionados, siempre y cuando en el desplazamiento de los niños no se pase por garajes o vías de tráfico rodado.

c) Zona de preparación de biberones, siempre que se precise por la edad de los niños, y que en todo caso estará diferenciada respecto a la sala de estancia.

d) Zona de comedor específico, que podrá ser una zona de la sala de estancia destinada a este fin.

e) Servicios higiénicos para niños. Se instalará un servicio higiénico por sala para niños de dos hasta seis años, visible y accesible desde éstas. Los sanitarios serán de tamaño adecuado y estarán colocados a la altura apropiada. Se podrá autorizar un servicio higiénico común para varias salas siempre y cuando se cumplan las condiciones de visibilidad y accesibilidad.

En el caso de acoger a niños de más de seis años, se instalará un servicio higiénico para cada sexo.

Los servicios estarán dotados al menos de un lavabo con agua potable corriente fría y caliente, inodoro, toallas de un sólo uso, con recipientes para depósito de las utilizadas, jabón y papel higiénico.

f) Zona de aseo. En las salas destinadas a niños de cero a dos años existirá una zona de aseo diferenciada, que contará con un cambiador de material fácilmente lavable. Esta zona podrá ser compartida por más de una sala siempre que se garantice la visibilidad de las mismas.

g) Zona de cunas, sólo será exigible cuando exista atención a niños que por su edad requieran su permanencia en ellas.

h) Zona de depósito de sillas infantiles, sólo será exigible cuando se permita por parte del centro su depósito. Dicha zona podrá ser exterior o interior y en todo caso, no deberá afectar a las condiciones higiénicas y de evacuación del centro.

Artículo 53. *Dependencias obligatorias específicas para centros de recreo y esparcimiento infantil.*

Los centros de recreo infantil, además de las dependencias o zonas comunes establecidas en el artículo 51, dispondrán de las siguientes:

a) Zonas de juegos con una superficie mínima de dos metros y medio cuadrados por niño, en número suficiente para acogerlos, al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de cero a tres años y más de tres años.

b) Zona de comedor o merienda, en caso de ofrecer este servicio, que estará debidamente separada de las zonas de juegos.

c) Servicios higiénicos con separación de sexos, pudiendo ser comunes para niños y adultos. Al menos uno de ellos debe ser accesible, de forma que pueda ser usado por personas con discapacidad, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de entrada al mismo. De ser comunes estarán dotados al menos de dos cabinas, una con inodoro de tamaño infantil y otra con inodoro para adultos. Si atendieran a niños de cero a tres años, se instalará una zona de aseo que contará con un cambiador de material fácilmente lavable.

Los servicios contarán al menos con un lavabo con agua potable corriente fría y caliente, inodoro, toallas de un sólo uso, recipientes para depósito de las utilizadas, jabón y papel higiénico.

Artículo 54. *Dependencias obligatorias específicas para centros donde pernocten niños.*

En el caso de que en el centro exista pernocta de niños, dispondrán además de las dependencias o zonas establecidas para la actividad que corresponda, de las siguientes:

a) Sala/s destinadas al descanso, diferenciadas de las de atención diurna con unas dimensiones mínimas de tres metros cuadrados por niño, con una superficie nunca inferior a veinte metros cuadrados, y donde deberán acogerse los niños al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de cero a tres y de tres en adelante.

b) Servicio higiénico para niños incorporado en cada sala de pernocta. Los inodoros serán de tamaño adecuado y estarán colocados a la altura apropiada.

Los servicios estarán dotados de ducha y lavabo con agua potable corriente fría y caliente, toallas de un solo uso, con recipientes para depósito de las utilizadas, jabón y papel higiénico.

CAPÍTULO II
Instalaciones

Artículo 55. *Condiciones generales.*

1. Los locales, instalaciones, mobiliario y equipos se mantendrán en correcto estado de conservación, limpieza y desinfección.

2. Los productos, materiales y utensilios que, por sus características pudieran provocar cualquier tipo de daño o accidente, deberán mantenerse en lugares inaccesibles para los niños.

3. Se instalarán dispositivos de control de temperatura para evitar posibles quemaduras por agua caliente en los lavabos utilizados por los niños.

Artículo 56. *Materiales.*

1. Los suelos, paredes, techos y puertas estarán construidos con materiales de superficie lisa, continua, lavable, no tóxica, impermeable y de fácil limpieza y desinfección, prohibiéndose los revestimientos textiles. Además, los suelos serán antideslizantes.

2. Los acabados interiores no observarán superficies rugosas, duras o agresivas, aristas en esquinas, resaltes de fábrica o desniveles, a menos que estén protegidos.

Artículo 57. *Puertas.*

1. Las puertas de acceso y salida serán inaccesibles para los menores y serán de fácil apertura en situaciones de emergencia.

2. Las puertas interiores contarán con mecanismo de protección anti-pinzamiento y con sistemas anti-atrapamiento de dedos. Las manillas estarán situadas por encima de ciento veinte centímetros desde el suelo o, en su defecto contarán con otro sistema de cierre por encima de dicha altura.

Artículo 58. *Ventanas.*

1. En el caso de existir vidrios, estos serán de seguridad o se dotarán de un mecanismo que evite accidentes en caso de rotura. Si se pueden confundir con espacios abiertos, estarán debidamente señalizados.

2. Las ventanas serán deslizantes, correderas u oscilo batientes y su disposición permitirá que sean practicables únicamente por adultos. En las zonas de aprendizaje y descanso, tanto las ventanas como las cristaleras estarán dotadas de persianas u otros medios que permitan regular la claridad, así como de sistemas que eviten posibles caídas. En ningún caso dichos sistemas impedirán una posible evacuación.

Artículo 59. *Enchufes.*

Los enchufes contarán con un sistema de seguridad y protección y se instalarán a una altura superior a ciento veinte centímetros desde el suelo. Los cables de los aparatos enchufados no sobrepasarán hacia abajo dicha altura.

Artículo 60. *Ventilación.*

La ventilación de salas y estancias donde los niños permanezcan de forma regular, se realizará conforme a la normativa sectorial de aplicación.

Artículo 61. *Iluminación.*

1. Todas las salas y estancias que acojan a niños de forma regular dispondrán de luz natural; el resto de las dependencias podrán contar con iluminación artificial, la cual será de intensidad suficiente, acorde con las necesidades de cada una de las estancias.

2. Los elementos estarán debidamente protegidos para evitar accidentes en caso de rotura.

Artículo 62. *Climatización.*

1. Dispondrán de sistema de climatización capaz de garantizar una temperatura en todas las dependencias entre veinte y veinticinco grados centígrados.

2. Los elementos de climatización estarán debidamente protegidos, estando prohibida la instalación de estufas o chimeneas de combustión directa.

Artículo 63. *Mobiliario.*

1. El mobiliario será de material lavable, y se evitarán aristas y salientes que pudieran provocar accidentes.

2. Las cunas, que en todo caso serán de material y medidas homologadas, estarán dispuestas de tal manera que se facilite el acceso al niño al menos desde un lateral. Las zonas de paso entre cunas tendrán una anchura mínima de cincuenta centímetros.

3. Las camas tendrán como mínimo noventa centímetros de ancho y ciento ochenta centímetros de largo. No se permitirá el uso de literas de más de dos alturas.

4. Las cunas o camas para niños de cero a seis años, contarán con protección para evitar caídas.

5. La pernocta se realizará en camas o cunas homologadas, mientras que el descanso diurno podrá ser organizado en colchonetas, tumbonas o similares.

Artículo 64. *Patios.*

1. Si contara con patio exterior propio, éste estará limitado por una valla perimetral, que en caso de ser de barrotes tendrán una distancia entre ellos inferior a siete centímetros. En dichos patios existirán zonas de sombra.

2. En caso de contar con areneros en el patio exterior, deberán mantenerse y revisarse periódicamente para evitar problemas sanitarios y estarán cubiertos en los periodos de cierre del centro.

Artículo 65. *Preparación de biberones.*

1. Los biberones se prepararán en una zona diferenciada de la cocina o de la zona de manipulación de alimentos. Se permite la preparación de biberones en espacios anexos a las salas de bebés siempre que se disponga de superficie de trabajo y de lavabo con dispositivo no manual y agua potable corriente fría y caliente.

2. Las tetinas y biberones se someterán a limpieza y desinfección por calor o sistemas autorizados, debiendo contar con un programa a estos efectos y registro de las operaciones realizadas.

Artículo 66. *Depósito de materiales usados.*

En la zona de aseo de las salas de niños de 0 a 2 años, se dispondrá de un cubo higiénico con cierre y accionamiento a pedal para depositar los pañales y otros materiales usados, que estará siempre dotado de bolsa de material impermeable u otro sistema que cumpla la misma finalidad.

Artículo 67. *Juguetes y equipamiento de las zonas de juego.*

1. Los juguetes serán de materiales de fácil limpieza y desinfección, y se adaptarán a lo legislado respecto a sus propiedades mecánicas, físicas, de inflamabilidad y seguridad. Si su uso es compartido, se someterán a limpieza diaria y en todo caso siempre que sea necesario.

2. Los aparatos de juego serán adaptados a las edades de los niños a los que estén destinados y se ajustarán a las exigencias recogidas en las Normas UNE de aplicación.

3. Los columpios y otros equipamientos de juego deberán colocarse en el interior de una zona vallada o acotada que sólo permita el acceso a los niños que los estén disfrutando.

4. Los titulares de los centros serán responsables del mantenimiento y conservación de los equipamientos de las zonas de juegos, debiendo realizar revisiones periódicas de acuerdo a las Normas UNE de aplicación. Las citadas revisiones deberán estar documentadas.

Artículo 68. *Condiciones de los útiles.*

1. Los útiles destinados a la higiene de los niños que no sean de un solo uso, serán de utilización individual y estarán identificados de forma que se garantice dicha circunstancia.

2. Las tumbonas, colchonetas o similares deberán ir cubiertas de una funda o sábana de uso individual, de colores claros y se guardarán en estanterías, armarios o zonas idóneas destinadas a este fin. Se someterán a limpieza periódica.

TÍTULO III

Personal y organización

Artículo 69. *Titulación del personal.*

El personal destinado al cuidado de los niños en los centros regulados en este libro, contará con la titulación de técnico superior en educación infantil o grado equivalente, o monitor de tiempo libre educativo infantil o equivalente en centros de recreo y esparcimiento infantil.

Artículo 70. *Dotación de personal.*

1. En los centros de cuidado infantil existirá un técnico superior en educación infantil o grado equivalente por cada catorce niños en las salas de estancia de cero a dos años, y en las de dos o más años, uno por cada veinte niños. En todo caso existirá en el centro una persona adicional o de apoyo con la citada titulación.

2. En los centros de recreo y esparcimiento infantil existirá un técnico superior en educación infantil o grado equivalente o monitor de tiempo libre educativo infantil o equivalente, por cada catorce niños de cero a tres años. Para niños de más de tres años existirá al menos una persona con la citada titulación por cada veinte niños. En todo caso existirá en el centro una persona adicional o de apoyo con la cualificación referida.

3. Cuando los niños duerman en el centro, existirá un técnico superior en educación infantil o grado equivalente, por cada seis niños de cero a tres años, y en las de tres o más años una persona cualificada por cada diez niños. En todo caso existirá una persona adicional o de apoyo con la citada titulación.

4. En todo momento los menores estarán bajo la vigilancia y cuidado del personal del centro. Se garantizará la vigilancia efectiva de los niños y para ello deberá permanecer, en todo caso, una persona cualificada por zona o sala, con independencia de observar los mínimos establecidos en este artículo.

Artículo 71. *Prácticas higiénicas.*

El personal que preste sus servicios en los centros infantiles, estará obligado a observar las siguientes prescripciones, además de lo establecido en las disposiciones vigentes que le sean de aplicación:

a) Vestirá durante el trabajo ropa y calzado de uso exclusivo que mantendrá en todo momento con la debida limpieza.

b) No comerá ni realizará cualquier actividad en las zonas de trabajo que comprometa las prácticas higiénicas.

c) Mantendrá un elevado grado de higiene personal y se lavará las manos siempre que haya utilizado el servicio o atendido las necesidades de los menores.

Artículo 72. *Comunicación con el exterior.*

En todos estos centros, será obligatoria la instalación de un teléfono de comunicación con el exterior para ser utilizado en caso de emergencia.

Artículo 73. *Dietas.*

La dieta de los niños, de la que los padres tendrán conocimiento con antelación de al menos cuarenta y ocho horas, será equilibrada y adecuada a su edad, teniéndose en cuenta las necesidades de dietas especiales.

Artículo 74. *Libro de registro de usuarios y ficha individual.*

En los centros en los que pernocten niños, se dispondrá de:

a) Libro de registro específico, donde figurará al menos, el nombre del niño, de los padres o tutores, fecha y hora de entrada y salida, y la firma de padres o tutores y personas del centro responsables de la entrada y salida.

b) Ficha individual por usuario que incorpore datos identificativos esenciales, así como los relativos a posibles incidencias de salud o de otro tipo, y los teléfonos de contacto de los padres o tutores.

Artículo 75. *Programa de limpieza, desinfección y control de plagas.*

1. Los centros infantiles establecerán un registro de limpieza y desinfección donde se especificará la periodicidad, el producto empleado y el responsable de la tarea, y que abarcará instalaciones, mobiliario y juguetes disponibles en el centro.

2. Contarán con un plan de prevención y control de plagas que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

LIBRO CUARTO

Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 76. *Ámbito de aplicación específico de las peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.*

1. Este libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir las peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.

2. Las actividades reguladas en este libro son las siguientes:

a) Peluquería: Establecimiento donde se presta el servicio de corte, peinado y todas aquellas prácticas relativas al cuidado del cabello. Se podrán ejercer adicionalmente las actividades de manicura, pedicura, esculpido de uñas, depilación eléctrica, a la cera o con productos cosméticos, barbería y maquillaje.

b) Establecimiento de estética: Establecimiento en el que se realizan distintas técnicas no sanitarias con la finalidad de embellecer el cuerpo humano, y que incluye:

1.º Instituto de belleza y centro de estética: Establecimiento en el que se realizan técnicas estéticas. Si la actividad dispone como máximo de dos cabinas, se denominará centro de estética.

2.º Centro de bronceado: Establecimiento en el que exclusivamente, o junto con otras actividades, se presta un servicio de bronceado de la piel mediante la aplicación de aparatos emisores de rayos ultravioletas.

3.º Centro de tatuaje, micropigmentación y/o perforación cutánea o «piercing»: establecimiento no sanitario en el que se practica la técnica de grabado de dibujos mediante la introducción de pigmentos atravesando la piel o mucosas y/o la perforación de cualquier parte del cuerpo, con la finalidad de prender en el mismo objetos de materiales autorizados.

c) Gimnasio: Establecimiento destinado al ejercicio físico y deporte.

Artículo 77. *Definiciones de términos incluidos en la regulación de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.*

A los efectos de esta regulación, se establecen las siguientes definiciones:

a) Cabina: Zona aislada para uso individual y destinada, exclusivamente, a la prestación de servicios de estética personal.

b) Desinfección: Técnicas y procedimientos destinados a la eliminación de gérmenes patógenos.

c) Esterilización: Técnicas y procedimientos destinados a eliminar gérmenes nocivos y patógenos utilizando productos químicos o sistemas físicos basados en aumento de la temperatura, bajo control de tiempo y presión.

d) Higienización: Técnicas y procedimientos destinados a la limpieza utilizando detergente.

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

f) Zona aislada: Espacio destinado para una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares sin necesidad de que dicha separación llegue a techos.

g) Zona diferenciada: Espacio destinado a una determinada finalidad, sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares.

Artículo 78. *Exclusiones al ámbito de aplicación.*

Se excluyen del ámbito de aplicación de esta regulación las actividades sujetas a autorización sanitaria.

Artículo 79. *Compatibilidades.*

1. Todas las actividades objeto de regulación en este libro, podrán ejercerse conjuntamente entre sí o con cualquier otra actividad, compatible urbanísticamente, siempre que se cumplan las condiciones generales y específicas para cada una de ellas.

2. En las actividades se podrán realizar labores de enseñanza o formación de alumnos debiendo anunciarlo en lugar visible para los usuarios.

3. En los establecimientos regulados en este libro, podrán realizarse actividades sanitarias, entre las que se incluyen consultas, asesoramientos médicos y masajes terapéuticos o deportivos, siempre que cuenten con la preceptiva autorización sanitaria.

TÍTULO II

Condiciones técnico-sanitarias de los locales, útiles, cosméticos y lencería

CAPÍTULO I

Locales e instalaciones

Artículo 80. *Dependencias obligatorias.*

Los establecimientos sujetos a esta regulación deberán disponer de las siguientes dependencias o zonas:

a) Zonas de trabajo diferenciadas.

b) Dependencia, armario o lugar diferenciado y de uso exclusivo para productos cosméticos, lencería y útiles de trabajo.

c) Zona destinada al servicio de lavandería, si ésta actividad se realizara en el propio establecimiento.

d) Dependencia, armario o lugar aislado y de uso exclusivo, destinado a productos y útiles de limpieza.

e) Vestuario o taquillas individuales para uso exclusivo del personal.

f) Servicios higiénicos cuya utilización podrá ser compartida por público y personal.

g) Vestuarios para uso exclusivo de los clientes en establecimientos de estética y gimnasios, pudiendo considerarse como vestuario las cabinas de uso individual. Todos los establecimientos sujetos a esta regulación dispondrán de los elementos o mobiliario necesario para el depósito de la ropa y calzado de los clientes.

h) Lugar destinado al depósito de cubos de basura, a no ser que se utilice el cuarto de basuras común del edificio. En establecimientos agrupados, se podrá utilizar a dichos efectos, el cuarto de basuras común de los mismos.

Artículo 81. *Ventilación e iluminación.*

La ventilación será natural o forzada, apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine. La iluminación será natural o artificial, ajustándose ambas a las respectivas legislaciones vigentes.

Artículo 82. *Abastecimiento de agua.*

Las instalaciones contarán en todo momento con abastecimiento suficiente de agua potable, fría y caliente en todas las tomas.

Artículo 83. *Condiciones higiénicas.*

Los locales, instalaciones, útiles y mobiliario se mantendrán en correcto estado de conservación, limpieza y orden.

Artículo 84. *Materiales.*

Las paredes, suelos y superficies de trabajo serán de materiales lisos e impermeables y de fácil limpieza y desinfección, manteniéndose en todo momento en condiciones higiénico-sanitarias y de conservación adecuadas.

Artículo 85. *Mobiliario.*

1. El mobiliario como mesas, sillones, carros, camillas y bancos entre otros, será de material lavable y de fácil limpieza y desinfección.

2. Se dispondrá, además, de protectores de un solo uso cuando se realicen técnicas estéticas que precisen el contacto directo del cuerpo con el mobiliario.

Artículo 86. *Servicios higiénicos.*

1. La dotación de servicios higiénicos de uso público lo será en función de la superficie útil de manera que, hasta doscientos metros cuadrados, se instalará un inodoro y un lavabo y, por cada doscientos metros cuadrados adicionales o fracción superior a cien metros cuadrados, se aumentará un inodoro y un lavabo separándose por cada uno de los sexos.

2. Independientemente de que el número de aseos a instalar en aplicación del apartado anterior, fuera de un inodoro y un lavabo, este criterio operará siempre que se trate de actividades de la clase terciario recreativo con un aforo inferior a cincuenta personas. Este servicio será accesible, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de acceso al mismo.

3. Salvo en la excepción indicada en el apartado anterior dispondrán, como mínimo, de un servicio higiénico público accesible, que permita la entrada y utilización a las personas discapacitadas.

4. Para los casos en los que en función de la superficie sea suficiente con un inodoro y un lavabo, se estima que la condición de separación de sexos se cumple con la adopción de medidas que garanticen su utilización por separado.

5. Si el establecimiento se encuentra instalado en un comercio agrupado, los servicios higiénicos comunes del centro podrán utilizarse por el público y personal, siempre que reúnan las características previstas en este libro, y con excepción de los institutos de belleza y centros de estética que requieran la instalación de duchas según lo establecido en el apartado b) del artículo 93 y gimnasios que dispondrán en sus propias dependencias de servicios higiénicos.

6. Los servicios higiénicos estarán dotados de lavabo con agua potable corriente fría y caliente, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores por aire, papel higiénico y recipientes para residuos.

7. En el ejercicio de varias actividades, el cómputo de servicios higiénicos se hará en función del total de la superficie útil y no por cada una de las actividades.

Artículo 87. *Residuos.*

1. Los residuos producidos en estos establecimientos, tales como, agujas y material de corte o perforación desechables, susceptibles de haber entrado en contacto con líquidos o sustancias biológicas, se gestionarán como residuos biosanitarios.

2. Estos centros cumplirán la legislación vigente sobre gestión de residuos biosanitarios y citotóxicos.

Artículo 88. *Programa de limpieza, desinfección y control de plagas.*

1. Se establecerá un registro de limpieza y desinfección donde se especificará la periodicidad, el producto empleado y el responsable de la tarea, y que abarcará instalaciones, mobiliario, equipos y útiles.

2. Contarán con un plan de prevención y control de plagas que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

CAPÍTULO II

Productos cosméticos, equipos, utillaje y lencería

Artículo 89. *Productos cosméticos.*

1. Los productos cosméticos que se utilicen en el ejercicio de las actividades reguladas en este libro, se mantendrán siempre etiquetados, cumplirán lo dispuesto en la normativa vigente y se mantendrán en perfectas condiciones de utilización.

2. La cera fría y otros productos cosméticos utilizados en frío para depilación, serán de un solo uso.

3. La cera caliente que no fuera de un solo uso, dispondrá de un sistema eficaz de calentamiento a temperaturas superiores a sesenta grados centígrados y filtrado. La cera será desechada si después de su utilización se observara restos de sangrado.

4. En ningún caso se utilizarán lápices cortasangre, pudiendo ser sustituidos por hemostáticos líquidos.

Artículo 90. *Condiciones de equipos y utillaje.*

1. Los utensilios, materiales y equipos utilizados en la práctica profesional se mantendrán en perfectas condiciones de utilización y conservación. Además, aquellos que entren en contacto directo con las personas, deberán estar limpios y desinfectados.

2. Los peines, cepillos y demás utensilios que entren en contacto con piel o cuero cabelludo, deberán ser objeto de higienización y posterior desinfección entre cada usuario. Una vez limpios, deberán almacenarse en recipientes de material liso y de fácil limpieza o con envoltura individual.

3. Los cortacutículas y otros instrumentos de corte, que estén en contacto directo con la piel, serán higienizados y esterilizados, manteniendo dichas condiciones hasta su utilización. Las cuchillas serán de un solo uso.

4. La esterilización se realizará por medios adecuados que garanticen la misma, verificando que las medidas de las variables de control sean las correctas.

5. No será necesario disponer en el establecimiento de sistema de esterilización cuando se utilicen materiales estériles y desechables tras su uso.

6. Cualquier objeto o superficie manchada con fluidos corporales, será limpiada y desinfectada.

7. Los componentes de equipos susceptibles de contaminarse con fluidos corporales, que no sean desmontables o desechables y no susceptibles de ser esterilizados, se protegerán con fundas de material impermeable y de un solo uso.

8. Los elementos de protección ocular serán de un solo uso o se someterán a higienización entre cada usuario. Serán adecuados para el espectro de banda en función de la técnica utilizada.

Artículo 91. *Lencería.*

Las toallas y demás lencería, se mantendrán y almacenarán en condiciones higiénicas y serán renovadas con cada usuario. Una vez usadas, se depositarán en un recipiente dispuesto exclusivamente para tal fin.

TÍTULO III

Condiciones específicas de los establecimientos

Artículo 92. *Peluquerías.*

Las peluquerías, además de las condiciones generales recogidas en este libro, cumplirán de forma específica las siguientes:

a) Contarán con una zona para la preparación del material, diferenciada y de uso exclusivo por el personal.

b) Dispondrán de lavabo dotado de agua corriente fría y caliente de uso exclusivo para la limpieza del material, independiente de los lavabos y lavacabezas.

c) Habilitarán cabina o cabinas si se realiza servicio de depilación, no siendo exigible la instalación de lavabo en las mismas.

Artículo 93. *Institutos de belleza y centros de estética.*

Los institutos de belleza y los centros de estética, además de las condiciones generales recogidas en esta disposición y las específicas en función de las técnicas que realicen, cumplirán las siguientes condiciones:

a) Dispondrán de lavabo dotado de agua potable corriente fría y caliente en las cabinas y en las salas comunes donde se apliquen las técnicas de estética.

b) Contarán con ducha/s para los usuarios, cuando se precise una limpieza posterior del cuerpo tras la práctica realizada.

c) Las cabinas en las que se utilicen equipos láser o IPL (luz pulsada intensa), contarán con paredes hasta el techo y estarán señalizadas, limitando su acceso a personal autorizado. Los paramentos estarán revestidos de material opaco para evitar la salida de radiación al exterior. El mobiliario y utillaje será antirreflectante.

d) Se realizarán revisiones periódicas de los equipos utilizados en tratamientos de estética, que deberán estar documentadas.

e) Se informará a los usuarios sobre los riesgos y contraindicaciones de las técnicas estéticas aplicadas.

Artículo 94. *Centros de bronceado.*

Los centros de bronceado cumplirán las condiciones generales recogidas en este libro y las contenidas en su normativa específica de aplicación.

Artículo 95. *Centros de tatuaje, micropigmentación y/o perforación cutánea o «piercing».*

Los centros de tatuaje, anillado y centros donde se realicen técnicas de micropigmentación, cumplirán las condiciones generales recogidas en este libro y las contenidas en su normativa específica de aplicación.

Artículo 96. *Gimnasios.*

Los gimnasios, además de las condiciones generales recogidas en este libro, cumplirán los siguientes requisitos:

a) Dispondrán de vestuarios y duchas que podrán ser compartidos con otras actividades, y que estarán separados por sexos si sus usuarios fueran indistintamente hombres y mujeres, a excepción de establecimientos hoteleros o instalaciones en comunidades de propietarios, los cuales quedan eximidos.

b) El suelo de vestuarios y duchas será antideslizante.

c) Cuando se ejerza la enseñanza o instrucción de actividades físicas o deportivas, durante las horas de funcionamiento del gimnasio se encontrará presente personal con cualificación profesional, encargado de supervisar las actividades de los concurrentes.

d) En las salas de máquinas o aparatos, sin enseñanza o instrucción, existirán carteles en lugar visible para los usuarios donde se indique el manejo de dichas máquinas o aparatos y los riesgos derivados de su uso.

e) Las máquinas y aparatos instalados en esta actividad se ajustarán a las exigencias recogidas en las normas UNE de aplicación y se mantendrán en las debidas condiciones higiénicas y de mantenimiento. Se realizarán revisiones periódicas que deberán estar documentadas.

TÍTULO IV

Personal y organización

Artículo 97. *Condiciones del personal.*

El personal que desempeñe cometidos en cualquiera de los establecimientos que se regulan en este libro, estará obligado a observar las siguientes prescripciones, además de lo establecido en las disposiciones vigentes que les sean de aplicación:

a) Vestirá durante el trabajo ropa y calzado de uso exclusivo, que mantendrá en todo momento con la debida limpieza.

b) No comerá en la zona de trabajo.

c) Tendrá cualificación profesional sobre las técnicas aplicadas para evitar riesgos en los usuarios. En caso de precisar formación reglada exigida por sus normativas de aplicación específicas, deberá justificarla cuando sea requerida por los servicios de inspección, mediante los preceptivos certificados.

d) Informará al usuario, si fuera necesario y con carácter previo a la realización de la técnica, de los riesgos de la misma asegurándose, en su caso, que se cumplimenten los formularios exigidos y que se cumplan los requisitos de consentimiento.

Artículo 98. *Comunicación con el exterior.*

El centro dispondrá de teléfono de comunicación con el exterior para ser utilizado en caso de emergencia.

Artículo 99. *Códigos de buenas prácticas.*

Las empresas podrán utilizar voluntariamente Códigos de Buenas Prácticas como medio para garantizar la higiene y la seguridad de las técnicas empleadas.

LIBRO QUINTO

Piscinas

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 100. *Ámbito de aplicación específico de las piscinas.*

1. El presente libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir las instalaciones de titularidad pública o privada, destinadas a la natación, el baño u otros fines recreativos, en las que se realice un contacto directo y colectivo con el agua.

2. Los establecimientos e instalaciones regulados en este libro cumplirán además de lo indicado en el mismo, lo establecido en la normativa estatal y autonómica de aplicación.

Artículo 101. *Exenciones al ámbito de aplicación.*

Quedan excluidas las piscinas de uso privado unifamiliares y las de aguas naturales, termales o mineromedicinales.

Artículo 102. *Definiciones.*

A efectos de este libro, las definiciones se atendrán a lo indicado en el Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico- sanitarios de las piscinas.

TÍTULO II

Procedimiento de comunicación

Artículo 103. *Comunicación de piscinas de uso público.*

1. Los titulares de piscinas de uso público deberán comunicar al Ayuntamiento, con carácter anual, que su instalación reúne las condiciones necesarias para su correcto funcionamiento.

2. Los titulares de las piscinas de uso público que hayan permanecido sin funcionamiento más de seis meses, realizarán la comunicación establecida en el apartado 1 de este artículo, al menos quince días antes de su reapertura.

3. Los titulares de las piscinas climatizadas de uso público realizarán esta comunicación en los dos primeros meses del año.

TÍTULO III

Condiciones técnicas

CAPÍTULO I

Instalaciones

Artículo 104. *Características estructurales y condiciones de seguridad.*

Las características estructurales y las condiciones de seguridad de estas instalaciones se ajustarán a lo establecido en el Código Técnico de Edificación, el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios y demás normativa que les sea de aplicación.

Artículo 105. *Protección del vaso.*

En la época, días u horas en que la piscina no se encuentre en funcionamiento, con el fin de evitar la alteración del agua o la caída de personas o animales, el vaso deberá protegerse mediante vallado, cubrimiento o cualquier otro sistema eficaz. Asimismo, se mantendrá en condiciones tales que no pueda constituir un foco de contaminación ambiental.

CAPÍTULO II

Equipamientos y accesorios

Artículo 106. *Equipamientos deportivos y recreativos.*

1. En caso de utilizarse equipamientos deportivos fijos o móviles, sus anclajes estarán fijados a los elementos estructurales, serán de material inoxidable y no supondrán un peligro para los usuarios o deportistas.

2. Los titulares de las instalaciones serán responsables del mantenimiento y conservación de los equipamientos, debiendo realizar revisiones periódicas, como mínimo una vez al año, de acuerdo a las normas UNE de aplicación. Dichas revisiones deberán estar documentadas.

CAPÍTULO III

Almacén de productos químicos

Artículo 107. *Condiciones del almacén.*

1. El almacén de productos químicos estará en un local independiente, será de uso exclusivo, de fácil acceso para el personal de mantenimiento e inaccesible a los usuarios de las piscinas.

2. Estará señalizado y contará con iluminación y ventilación conformes a la normativa sectorial de aplicación, debiéndose realizar mantenimiento y revisiones periódicas.

3. Todos los productos almacenados presentarán una estiba que evite derrames, se conservarán cerrados y con las etiquetas visibles.

Artículo 108. *Manipulación de productos químicos.*

1. El almacenaje y manipulación de los productos empleados para el tratamiento del agua, limpieza y desinfección de las instalaciones deberá realizarse con las máximas precauciones, atendiendo a una separación suficiente de productos incompatibles y en la forma adecuada para cada caso, según instrucciones del fabricante y fichas de datos de seguridad.

2. En lugar visible se expondrán las medidas de seguridad necesarias para evitar accidentes, con expresa referencia a las actuaciones en caso de contacto o ingestión. En el almacén habrá una hoja de seguridad de cada uno de los productos almacenados.

TÍTULO IV

Calidad del agua y del aire

Artículo 109. *Calidad y conservación del agua.*

1. El agua del vaso de la piscina no contendrá sustancias en concentración tal que puedan resultar nocivas para la salud y cumplirá lo establecido en la normativa de aplicación.

2. Los vasos se vaciarán totalmente siempre que las condiciones higiénico-sanitarias del agua o del vaso así lo requieran y no pueda solventarse por tratamiento alternativo.

En el caso de piscinas climatizadas, los vasos deberán vaciarse como mínimo una vez al año, a excepción de que existan medidas excepcionales de restricción de consumo de agua.

Artículo 110. *Calidad y renovación del aire.*

1. El aire del ambiente interior de instalaciones cubiertas y de las salas técnicas, será renovado periódicamente a fin de evitar la presencia de sustancias irritantes. En el recinto donde se ubican los vasos se comprobará a diario las condiciones de humedad relativa, temperatura ambiente y concentración de dióxido de carbono.

2. En las piscinas climatizadas cubiertas existirá, a la vista del público, un termómetro y un higrómetro.

TÍTULO V

Control y organización

CAPÍTULO I

Autocontrol

Artículo 111. *Criterios generales.*

1. Los titulares de piscinas de uso privado y uso público dispondrán, respectivamente, de medidas de verificación o autocontrol específicas, para comprobar la adecuación de las instalaciones y la óptima calidad del agua y del aire de las mismas.

2. Los servicios de inspección podrán comprobar el cumplimiento de estas normas, exigiendo la adopción de las medidas correctoras técnicas y/o administrativas necesarias.

Artículo 112. *Medidas de verificación.*

1. En piscinas de uso privado, diariamente, se anotarán los datos siguientes:

a) Fecha y hora de muestreo.

b) Número de bañistas.

c) Temperatura ambiente, humedad relativa y concentración de dióxido de carbono en recintos de piscinas cubiertas.

d) Temperatura del agua del vaso en piscinas climatizadas.

e) Nivel residual y/o total del desinfectante utilizado.

f) pH.

g) Agua depurada (metros cúbicos).

h) Agua renovada (metros cúbicos).

i) Observaciones: operaciones de mantenimiento y seguridad de las instalaciones así como las revisiones, incidencias y fallos del sistema de depuración, filtrado o evacuación del agua.

2. El personal de mantenimiento de la instalación dispondrá de los reactivos, instrumental y conocimientos necesarios para realizar las determinaciones.

3. Quedarán asimismo documentados otros controles analíticos del agua y del aire que, en su caso, se hayan realizado.

Artículo 113. *Medidas de autocontrol.*

1. Los titulares de piscinas de uso público implantarán un protocolo de autocontrol, que incluirá lo siguiente:

a) Las medidas de verificación descritas en el artículo anterior.

b) Información general sobre los productos químicos utilizados en el tratamiento del agua y su procedimiento de filtración y depuración. A tal efecto, dispondrán de las fichas de datos de seguridad de los productos y de las especificaciones técnicas de los equipos de filtración y depuración instalados.

c) Medidas de seguridad y de buenas prácticas.

d) Programa de limpieza y desinfección que garantizará que las instalaciones, equipamientos y elementos de apoyo, deportivos u ornamentales, sean sometidos a limpieza y desinfección periódica. Todas estas actuaciones quedarán documentadas y se especificará la periodicidad de las operaciones, el producto empleado y el responsable de la tarea.

e) Plan de prevención y control de plagas, que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

f) Información sobre los procedimientos de gestión de proveedores y servicios.

2. En caso de detectar situaciones de incumplimiento, se adoptarán las medidas correctoras precisas que quedarán debidamente registradas.

3. El protocolo de autocontrol permanecerá en la instalación quedando a disposición del personal de la misma y de los servicios de inspección.

CAPÍTULO II

Personal y organización

Artículo 114. *Titulación del personal.*

1. Las piscinas contarán con socorristas y personal sanitario y de mantenimiento conforme a lo indicado en la normativa de aplicación.

2. Para el ejercicio de las actividades reguladas en este libro, el personal contará con la formación requerida, debiendo acreditar dicha cualificación a los servicios de inspección cuando así lo soliciten.

TÍTULO VI

Establecimientos con vasos de hidromasaje

Artículo 115. *Condiciones generales.*

Los establecimientos tipo spa o balneario urbano, que cuenten con vasos de hidromasaje, con o sin recirculación del agua, observarán las siguientes prescripciones:

a) El fondo y las paredes de los vasos estarán revestidos de materiales lisos, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección.

b) En los vasos existirá un sistema de desagüe a la red de alcantarillado pública, que permita la eliminación rápida del agua y sedimentos.

c) La temperatura del agua de los vasos de estas piscinas no podrá ser superior a treinta y seis grados centígrados.

d) Contarán con servicios higiénicos cuya utilización podrá ser compartida por público y personal.

e) Dispondrán de vestuarios y duchas para uso exclusivo de los clientes separados por sexos, si sus usuarios fueran indistintamente hombres y mujeres.

f) La zona de baño, vestuarios y duchas dispondrán de suelo antideslizante y de fácil limpieza y desinfección.

g) Los establecimientos se encontrarán en adecuado estado de mantenimiento y limpieza.

h) No se podrá acceder a la zona de baño con calzado y ropa de calle.

i) No estará permitida la entrada o estancia de animales en las instalaciones.

Artículo 116. *Vasos con recirculación de agua.*

Las instalaciones que cuenten con vasos de hidromasaje con recirculación del agua, observarán además lo siguiente:

a) Cumplirán todos los requisitos relativos a la calidad del agua y del aire, a las condiciones de almacenamiento y manipulación de productos químicos contemplados en este libro.

b) El agua recirculada deberá ser filtrada y depurada por procedimientos físico-químicos. En caso de que haya varios vasos de hidromasaje, cada vaso tendrá un sistema de filtración y tratamiento químico independiente.

c) Se aportará agua nueva en cantidad suficiente para garantizar los parámetros de calidad de la misma.

d) La adición de desinfectante o cualquier otro aditivo autorizado, se realizará mediante sistemas de dosificación semiautomática o automática, salvo emergencia y, en este caso, en ausencia de usuarios.

e) El sistema de depuración deberá encontrarse en funcionamiento continuo cuando la instalación esté abierta al uso y siempre que sea necesario para garantizar la calidad del agua.

f) En función de su uso privado o público, contarán con medidas de verificación o autocontrol conforme a lo indicado en el Título V de este libro.

LIBRO SEXTO

Servicios funerarios

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 117. *Ámbito de aplicación específico.*

1. Este libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos que ejerzan la actividad de servicios funerarios.

2. Quedan excluidos del ámbito de aplicación de esta regulación, los servicios de cementerios y crematorios.

Artículo 118. *Definiciones de términos incluidos en la regulación de servicios funerarios.*

A efectos de esta regulación, se establecen las siguientes definiciones:

a) Empresa Funeraria: Es la empresa que presta todos o alguno de los siguientes servicios: manipulación y acondicionamiento de cadáveres, traslado de los mismos, tanatorio-velatorio y crematorio o cementerio. Queda incluido el suministro de bienes y servicios complementarios que requiera el ejercicio de su actividad.

b) Servicio Funerario: Es cualquiera de los servicios que se prestan por una empresa funeraria, desde el fallecimiento de una persona hasta su inhumación o cremación.

TÍTULO II

Condiciones técnico-sanitarias de instalaciones y equipamientos de servicios funerarios

Artículo 119. *Dependencias obligatorias.*

1. Los locales donde se presten servicios funerarios contarán con una oficina administrativa y, en su caso, zona de atención al público y servicios higiénicos.

2. En el mismo local o en edificio separado, dispondrán además de:

a) Almacén de féretros y demás material funerario con las existencias necesarias para cubrir la demanda de servicios diarios.

b) Garaje o locales para limpieza de coches fúnebres.

c) Garaje para el estacionamiento de coches fúnebres.

Artículo 120. *Condiciones técnico-sanitarias de los coches fúnebres.*

1. Estarán acondicionados para asegurar la separación de la cabina del conductor del habitáculo para el féretro, que contará con un sistema de anclaje con la carrocería. Este habitáculo dispondrá de sistema de aire acondicionado independiente y en funcionamiento.

2. Los vehículos serán utilizados únicamente para el traslado de cadáveres y restos cadavéricos, no pudiendo ser utilizados para ningún otro fin.

3. Los coches fúnebres serán sometidos periódicamente a limpieza y desinfección debiendo registrar dichas operaciones.

Artículo 121. *Condiciones técnico-sanitarias de los tanatorios.*

1. Los tanatorios estarán situados en edificios de uso exclusivo o en edificios que simultáneamente realicen actividades compatibles o complementarias.

2. En todo caso, observarán las siguientes condiciones en su instalación:

a) Dispondrán de salas-velatorio, que deberán estar separadas de otras dependencias del servicio, contando con sistemas de ventilación y climatización independientes. Estas salas se someterán periódicamente a limpieza y desinfección, y en todo caso, entre cada cambio de servicio.

b) La entrada y circulación de cadáveres será independiente de la zona reservada para el acceso peatonal de visitantes.

c) Contará con dependencia específica de preparación de cadáveres integrada, como mínimo, con una sala de acondicionamiento estético.

d) Instalarán servicios higiénicos para uso público. Al menos uno de ellos deberá ser accesible para la entrada y utilización por personas con discapacidad.

e) Dispondrán de aseos con duchas y vestuarios para el personal. Estos servicios higiénicos estarán dotados de agua potable corriente fría y caliente, inodoro, lavamanos de accionamiento no manual, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos, y recipiente para residuos.

3. Contarán con un plan de prevención y control de plagas que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

Artículo 122. *Condiciones técnico-sanitarias de las salas de acondicionamiento estético y tanatopraxia.*

1. Las paredes y suelos serán lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

2. Contarán con lavamanos de acción no manual con agua potable corriente fría y caliente, dispositivo de jabón líquido y toallas de un solo uso.

3. La iluminación y ventilación se ajustarán a lo establecido en la normativa sectorial de aplicación. En todo caso los sistemas de ventilación y climatización de estas salas serán independientes de las del resto de dependencias.

4. Los residuos que se generen en estas prácticas deberán ser gestionados y manipulados de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente sobre residuos biosanitarios.

5. La sala de tanatopraxia dispondrá de una mesa de acero inoxidable con toma de agua y sistema de evacuación de la misma, así como de cámaras frigoríficas para la conservación de cadáveres. Los vertidos de la sala cumplirán lo establecido en la normativa de aplicación.

6. El instrumental o material no desechable, tanto en el manejo del cadáver como en los equipos de protección individual del personal, se someterán a lavado y esterilización a vapor, mediante autoclave con controles de presión y temperatura.

7. Los paramentos, equipamientos y materiales utilizados en estas salas serán sometidos a limpieza y desinfección periódica, debiendo registrar dichas actividades.

Artículo 123. *Personal y equipamiento.*

El personal que realice actividades relacionadas con el manejo de cadáveres o restos cadavéricos, vestirá con ropa y calzado de uso exclusivo, adoptará medidas de protección individual necesarias para la manipulación de cadáveres y mantendrá en todo momento un adecuado nivel de higiene.

TÍTULO III

Condiciones de funcionamiento

Artículo 124. *Obligaciones de las empresas.*

Las empresas funerarias observarán las siguientes obligaciones:

a) Llevarán un registro de los servicios realizados.

b) Verificarán el cumplimiento de la legislación vigente relativa a la sanidad mortuoria con carácter previo a la contratación del servicio.

c) Prestarán los servicios gratuitos de carácter social que el Ayuntamiento señale.

LIBRO SÉPTIMO

Insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 125. *Ámbito de aplicación específico para situaciones de insalubridad y control de plagas.*

1. Este libro tiene por objeto regular las actuaciones en casos de insalubridad y presencia de plagas en entornos públicos y privados.

2. Las actuaciones que se regulan comprenden además, las medidas de saneamiento, higienización y desinfección, así como de desinsectación, desratización y otras operaciones de prevención y control de plagas, realizados en espacios y bienes inmuebles por motivo de riesgo para la salud pública.

3. Se excluyen de esta regulación, las plagas de ámbito fitosanitario en la medida que no existieran riesgos para la salud.

Artículo 126. *Definiciones.*

A efectos de esta regulación se establecen las siguientes definiciones:

a) Animal plaga: Especie animal susceptible de generar plaga.

b) Desinfección: Técnicas y procedimientos destinados a la eliminación de gérmenes patógenos.

c) Desinsectación: Técnicas y procedimientos destinados a la prevención, detección y control de insectos y artrópodos con potencial riesgo para la salud pública, los animales o los bienes.

d) Desratización: Técnicas y procedimientos destinados a la prevención, detección y control de ratas y ratones con potencial riesgo para la salud pública, los animales o los bienes.

e) Diagnóstico de situación: Documento que recoge información técnica correspondiente al análisis de una situación de riesgo de plaga.

f) Plaga: Presencia de poblaciones de animales en número por encima del nivel aceptable para la salud pública.

g) Plan de prevención y control de plagas: Documento actualizado que incluye los niveles aceptables de animal plaga, las medidas preventivas, la vigilancia y las actuaciones de control de plagas.

h) Producto Biocida: Preparado de una o más sustancias activas, registrado por la autoridad sanitaria competente y destinado a destruir, contrarrestar, neutralizar, impedir la acción o ejercer un control de otro tipo sobre cualquier organismo nocivo, por medios químicos o biológicos.

i) Saneamiento: Conjunto de medidas ambientales, estructurales e higiénicas, establecidas a efecto de la supresión de las causas de insalubridad y proliferación de plagas.

TÍTULO II

La insalubridad

Artículo 127. *Condiciones de higiene en bienes inmuebles y entorno urbano.*

1. Todas las parcelas y solares no edificados así como los edificios, incluidas sus zonas comunes, áreas ajardinadas e infraestructuras propias de servicios, deberán mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento, evitándose situaciones de insalubridad. Corresponde a la propiedad de estos bienes inmuebles adoptar las medidas oportunas para evitar estas situaciones.

2. En las parcelas, solares, edificios, áreas ajardinadas e infraestructuras de titularidad municipal que se gestionen por terceros, corresponderá al gestor mantenerlos en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento, evitando situaciones de insalubridad.

3. Los inmuebles habitados contarán con un sistema eficaz de eliminación de residuos orgánicos y dispondrán de agua corriente en cantidad suficiente para un correcto funcionamiento de los sanitarios.

4. No se podrán acumular objetos y residuos en parcelas, solares o en el interior de edificios, de manera que por su naturaleza o volumen, constituyan un riesgo para la salud y seguridad de los propios habitantes, de las fincas colindantes o de los viandantes.

TÍTULO III

Las plagas

Artículo 128. *Control de plagas en bienes inmuebles y entorno urbano.*

1. Todas las parcelas y solares no edificados así como los edificios, incluidas sus zonas comunes, áreas ajardinadas e infraestructuras propias de servicios, deberán mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento, evitando generar riesgos de entrada, atracción y/o de proliferación de plagas. Corresponde a la propiedad de estos bienes inmuebles adoptar las medidas oportunas de prevención y control para evitar estas situaciones.

2. Los sistemas de saneamiento y de alcantarillado serán conservados de manera que se impida el acceso de plagas al interior de los inmuebles.

3. Las basuras y otros residuos generados, además de cumplir la normativa aplicable en materia de gestión de residuos, no generarán riesgos de salubridad y de atracción o proliferación de plagas.

4. Queda prohibido el depósito o abandono de mobiliario o enseres infestados por plagas.

Artículo 129. *Aves plaga.*

Los titulares de las edificaciones e instalaciones deberán adoptar medidas preventivas y, en su caso, de control de aves plaga. En supuestos de nidificaciones en inmuebles y sus zonas comunes, la propiedad será responsable de gestionar el saneamiento de las zonas afectadas.

Artículo 130. *Obras públicas y servicios subterráneos.*

1. En supuestos de obras públicas o privadas que supongan movilización de terreno y/o afecten al sistema de alcantarillado municipal, el responsable de las mismas deberá adoptar, con carácter previo a su inicio, medidas encaminadas al control de riesgos de plagas.

2. Los titulares o gestores de instalaciones de servicios subterráneos, como garajes, conducciones de agua, telefonía y cableado óptico, entre otras, deberán aplicar los criterios de prevención y control de plagas. Con ese objetivo, dispondrán de un plan documentado de prevención y control de plagas, que deberá estar a disposición de los servicios técnicos municipales competentes.

Artículo 131. *Entrada de mercancías.*

Los responsables o gestores de actividades económicas que introdujeran mercancías en el municipio, deberán adoptar medidas específicas de prevención y control de plagas, que alcanzarán tanto a las mercancías como a los medios utilizados para su transporte y almacenamiento.

Artículo 132. *Depósitos de agua.*

1. Los depósitos temporales o permanentes de agua retenida, estarán sujetos a una adecuada limpieza y mantenimiento para garantizar unas condiciones adecuadas de salubridad pública.

2. Las instalaciones y aguas superficiales serán objeto de vigilancia con la intención de limitar los focos de cría de mosquitos u otros insectos.

TÍTULO IV

Tratamiento biocida

Artículo 133. *Aplicación de productos biocidas.*

1. En caso de ser precisa la aplicación de producto biocida, este deberá aplicarse siempre con las restricciones y precauciones necesarias, de acuerdo a lo especificado en la normativa vigente y, en su caso, la buena práctica profesional, evitando la exposición a personas, animales y alimentos.

2. La prevención y control de plagas en inmuebles y espacios públicos de titularidad municipal corresponde a los servicios municipales competentes. En el caso de que el inmueble o espacio público municipal se gestionara por terceros, corresponderá al gestor disponer de un plan de prevención y control de plagas.

3. Las actuaciones en espacios de titularidad privada, solo serán realizados por los servicios municipales competentes, en ejecución subsidiaria, cuando concurran circunstancias que conlleven un riesgo para la salubridad pública.

4. En situaciones de riesgo especial, emergencia o catástrofe que impliquen potencial riesgo de plagas, las autoridades sanitarias municipales podrán adoptar las medidas especiales de seguridad y de protección de la salud pública que se consideren oportunas.

5. La aplicación de productos biocidas en espacios públicos abiertos, observará los criterios de seguridad previstos para el uso de biocidas pertinentes. Las aplicaciones que utilizasen dispositivos generadores de aerosoles, deberán ser objeto de una planificación especial para evitar todo riesgo de exposición a los ciudadanos.

Artículo 134. *Diagnóstico de situación.*

Todo plan de prevención y control de plagas, realizado en el ámbito de aplicación de esta regulación, requerirá un diagnóstico de situación que estará a disposición de los técnicos de la inspección municipal.

Disposición transitoria primera. *Adecuación de los establecimientos en funcionamiento.*

Los establecimientos sujetos a esta ordenanza que viniesen funcionando con anterioridad a su aprobación, deberán adecuarse a lo en ella previsto en el plazo de seis meses desde su entrada en vigor.

Disposición transitoria segunda. *Efectos en establecimientos autorizados.*

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

Disposición transitoria tercera. *Expedientes en tramitación.*

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

Disposición derogatoria única. *Claúsula derogatoria.*

Quedan derogadas:

1. Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se consumen Comidas y Bebidas, aprobada por Acuerdo Plenario de 28 de febrero de 1990.

2. Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Técnicas de los Centros de Cuidado y Recreo Infantil, aprobada por Acuerdo Plenario de 30 de julio de 1998.

3. Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Técnicas de peluquerías, institutos de belleza y otros servicios de estética, aprobada por Acuerdo Plenario de 29 de mayo de 2000.

4. Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias, Técnicas y de Seguridad de las Piscinas, aprobada por Acuerdo Plenario de 28 de enero de 1999.

5. Ordenanza Reguladora de los Requisitos para la Prestación de Servicio Públicos Funerarios en el Municipio de Madrid, aprobada por Acuerdo Plenario de 21 de marzo de 1997.

6. La Ordenanza Municipal de Protección de los Consumidores, de 27 de marzo de 2003, modificada por la Ordenanza de Consumo de la Cuidad de Madrid de 30 de marzo de 2011, por la que pasó a denominarse Ordenanza Municipal de la Protección de la Salud de los Consumidores.

7. Cualquier otra disposición de igual o inferior rango en cuanto se oponga a lo dispuesto en esta ordenanza.

Disposición final primera. *Interpretación de la ordenanza.*

Se faculta al titular del Área de Gobierno competente en materia de sanidad para interpretar y resolver cuantas cuestiones surjan de la aplicación de esta ordenanza, y para que dicte las resoluciones complementarias necesarias para el desarrollo y cumplimiento de la misma.

Disposición final segunda. *Publicación, entrada en vigor y comunicación.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 48.3, letras e) y f) y 54 de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, la publicación, entrada en vigor y comunicación de esta ordenanza se producirá de la siguiente forma:

a) El acuerdo de aprobación y el texto de la ordenanza se publicarán íntegramente en el «Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid» y en el «Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid».

b) La ordenanza entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid».

c) Sin perjuicio de lo anterior, el acuerdo de aprobación se remitirá a la Administración General del Estado y a la Administración 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".