

ORDENANÇA MUNICIPAL SOBRE ALIMENTS I ESTABLIMENTS ALIMENTARIS

TÍTOL I

DISPOSICIONS GENERALS

Article 1

És objecte d'aquesta Ordenança:

- a) Fixar les condicions a què han d'ajustar-se els articles destinats al consum alimentari de la població de Reus, especialment pel que fa a la qualitat i les condicions higièniques i sanitàries dels aliments i les begudes i de totes les substàncies que hi són relacionades.
- b) Determinar les condicions higièniques i sanitàries de les indústries i els establiments dedicats a la producció, preparació, transport, emmagatzematge, venda o consum de productes alimentaris.
- c) Establir els condicionaments sanitaris exigibles a les persones que intervinguin en l'elaboració, manipulació i comercialització i venda dels productes alimentaris destinats al consum humà.
- d) La inspecció dels productes que prioritàriament són objecte de consum comú, ordinari i generalitzat, com les carns i productes càrnics, peix fresc i congelat, aliments d'origen, la llet i els seus derivats, entre d'altres.

Article 2

El control dels productes i fases de la producció abans esmentats es portarà a terme segons les normes establertes en aquesta Ordenança, la legislació estatal i de la Generalitat de Catalunya, tenint en compte els avanços tecnològics i l'evolució dels hàbits alimentaris.

Article 3

És l'àmbit territorial d'aplicació d'aquesta Ordenança el terme municipal de la ciutat de Reus.

TÍTOL II

DELS ALIMENTS

Capítol primer

Disposicions generals

Article 4

Els aliments que hagin d'ésser consumits en el mateix estat en què s'expenen, que no puguin ser cuits o rentats, hauran de servir-se al consumidor sense tocar-los amb les mans.

Article 5

Respecte dels aliments no envasats hauran d'observar-se les següents normes:

- a) Hauran de ser protegits per vitrines o altres tipus de protecció eficaç per a evitar tota contaminació provinent d'insectes o de qualsevol altre agent exterior i principalment de la pols, exceptuant-se aquelles fruites i hortalisses que puguin ser cuites o rentades.
- b) No podran ser exposats al públic a les portes de l'establiment ni en el seu exterior, exceptuant-ne les fruites i verdures, respecte de les quals es podrà autoritzar la instal·lació d'expositors mòbils arran de façana dels establiments sempre que s'ajustin a les següents condicions:

- Només s'autoritzaran en voreres d'una amplada superior a 2 metres, sempre que es deixi un espai lliure de pas d' 1,80 metres.

En els carrers de vianants aquest espai lliure es calcularà a partir de la línia imaginària del possible pas de vehicles de serveis municipals o d'emergències .

Tot i deixant un espai lliure mínim d'1,80 metres, els expositors no podran ocupar més de 2 metres des de la façana al centre de la vorera.

- L'alçada mínima de la part baixa de l'expositor respecte del terra serà de 0,85 metres.
- Les fruites i verdures hauran d'estar protegides del sol i de possibles objectes que puguin caure des d'alçades superiors.
- Hi haurà d'haver de forma visible un cartell recomanant rentar les fruites i verdures abans del seu consum.
- Els materials dels expositors seran, en tot cas, no porosos i de fàcil neteja.
- Els expositors hauran de ser retirats al tancament de l'establiment, deixant l'espai que ocupaven net de qualsevol resta vegetal.

- c) Seran servits al públic en caixes, paquets o embolcalls de materials higiènics, nous i autoritzats, d'acord amb la normativa vigent tan sanitària com mediambiental. Es prohibeix l'ús amb aquesta finalitat d'envasos o papers prèviament utilitzats.

Article 6

A més de complimentar allò que es disposa en els arts. següents, tots els aliments en lliurar-los al consumidor, hauran de ser perfectament aptes per al consum i reunir les especificacions higiènicosanitàries establertes en les corresponents Reglamentacions tècnico-sanitàries i mediambientals estatals i de la Generalitat de Catalunya.

Article 7

1. Els aliments congelats hauran de conservar-se en instal·lacions frigorífiques que els mantinguin en estat de congelació a la temperatura adequada i s'expediran al consumidor en aquest estat.
2. En cas necessari, els esmentats aliments, es podran vendre prèvia descongelació, fent constar clarament que es tracta d'un producte que havia estat congelat abans. En tot cas, està prohibit recongelar aquests aliments descongelats.
3. Sempre s'haurà de tenir en lloc visible per al consumidor, tota la informació relativa als components de conservació (data de caducitat, etc...).

Article 8

Tot aliment envasat, transformat o elaborat, haurà de complir la normativa estatal, i de la Comunitat Europea, referent a normes sobre etiquetatge d'aliments envasats.

Article 9

Quan els productes alimentaris hagin de conservar-se o servir-se a baixes temperatures, hauran de refrigerar-se el més aviat possible, una vegada acabada la fase final del tractament tèrmic, o la fase final de la preparació en el cas que aquest no s'apliqui, a una temperatura que no doni lloc a un risc per a la salut.

Article 10

Les substàncies perilloses o no comestibles, incloses els pinsos per a animals, portaran el corresponent etiquetatge i s'emmagatzemaran en recipients separats i ben tancats.

Article 11

Les matèries primeres o ingredients emmagatzemats en els establiments es conservaran en les adequades condicions previstes per evitar el seu deterioro pernicios i protegir-los de la seva contaminació.

Article 12

Tots els establiments alimentaris sense excepció estan obligats a exhibir el preu, nom de l'article, classe, categoria i procedència de totes les mercaderies posades a la venda.

Capítol segon

Regulacions específiques sobre carns i productes càrnics

Article 13

Totes les carns destinades al consum humà de la ciutat de Reus hauran de complir els requisits establerts a les lleis i als reglaments tècnic-sanitaris vigents.

Article 14

1. Els titulars dels establiments detallistes de venda de carns de totes classes tindran a disposició dels Inspectors municipals la documentació que exigeix els Reglaments Tècnico-sanitaris, amb la confirmació de la Inspecció sanitària competent, corresponents als productes que tinguin a la venda.
2. En el cas de carns congelades, a més a més, hi haurà un clar esment del mes i any de congelació.
3. En els establiments detallistes de venda de carn podran realitzar-se únicament operacions de especejament de la carn que s'hagi de vendre en el propi establiment o en altres establiments que siguin de la mateixa empresa, sempre que reuneixin les degudes condicions higiènic-sanitàries que assenyalada la legislació vigent.

Article 15

1. Les carns d'aviram i conills destinades al consum humà, procediran necessàriament d'escorxadors industrials, degudament autoritzats i inscrits en el Registre d'higiene alimentària.
2. Els productes elaborats amb aquestes carns hauran de presentar-se envasats i etiquetats, amb indicació de la composició del producte i del número de registre sanitari de la indústria elaboradora.

Article 16

1. Els animals morts en caceres hauran d'anar acompanyats d'un Certificat veterinari que garanteixi la inspecció sanitària en el lloc d'origen i en el cas de porcs senglars, el seu reconeixement triquinoscòpic.
2. Tots els establiments dedicats a la comercialització de carns de caça hauran d'inscriure's en el Registre General Sanitari, d'acord amb l'establert a la legislació vigent.

Article 17

Queda totalment prohibida la venda ambulant de productes càrnics i transformats en el terme municipal de Reus, excepte pels carnisers i/o artesans que participin en mercadets, fires alimentàries i jornades específiques i promocionals degudament autoritzades que en tot cas, hauran de complir la legislació tecnicosanitària vigent i també aquesta ordenança.

Capítol tercer

Regulacions específiques sobre el peix

Article 18

Els productes de la pesca, de consum humà, introduïts per al proveïment de la ciutat, hauran de reunir les característiques organolèptiques i higiènicosanitàries que els facin aptes per al consum directe, tal i com estableixen els Reglaments tècnico-sanitaris vigents.

Article 19

Els mol·luscos pels quals és obligatòria la depuració prèvia al seu consum, musclos, cloïsses, ostres i escopinyes hauran de presentar-se per a la seva comercialització proveïts de la corresponent etiqueta de salubritat i venuts al públic dins els terminis establerts en les etiquetes.

Article 20

Els productes de pesca que arriben a la venda al detall han de portar les dades que assenyalen els reglaments tècnico-sanitaris.

Article 21

Qualsevol tipus de peix a la venda a banda d'estar degudament exposat, anirà retolat amb la denominació d'origen i el preu del producte.

Queda totalment prohibida la venda ambulat de productes de pesca en el terme municipal de Reus.

Article 22

Els titulars de les peixateries de tota mena tindran a disposició dels inspectors municipals, la documentació que exigeix els Reglaments tècnico-sanitaris corresponents als productes que tinguin a la venda.

Capítol quart

Regulacions específiques sobre la llet i els seus derivats

Article 23

Els tipus de llet autoritzats per a la venda al públic seran els establerts en els Reglaments tècnico-sanitaris.

Article 24

1. Al municipi de Reus es prohibeix la venda de llet a doll. Excepte per als productors i/o artesans (transformats de la llet) que participin en mercadets, fires alimentàries i jornades específiques i promocionals degudament autoritzades. En tot cas, hauran de complir la legislació tecnicosanitària vigent i també aquesta ordenança.
2. Tota la llet que s'expengui al públic pel seu consum haurà d'estar higienitzada i envasada en les condicions de manteniment i conservació establertes a la reglamentació tecnicosanitària vigents.

3. La venda de "llet certificada" haurà d'ajustar-se als condicionaments sanitaris i de qualitat establerts per a aquest tipus d'aliments a la reglamentació Tecnicosanitària.

Article 25

Tots els derivats lactis (nata, mató, recuits, formatges frescos, iogurts, batuts, cremes, etc.) hauran de presentar-se amb les denominacions que específicament els correspongui, etiquetats i retolats d'acord amb les disposicions vigents i conservats en condicions de temperatura i humitat adequades a la seva naturalesa.

Capítol cinquè

Regulacions específiques sobre aliments d'origen vegetal

Article 26

Les fruites, hortalisses i verdures, de consum humà, hauran d'estar lliures d'elements abiòtics (microbians patògens) i ajustar-se a la normativa vigent establertes a l'efecte. Els serveis municipals inspeccionaran els esmentats aliments, i comprovaran la seva procedència, en especial pel que fa referència als que es consumeixen en cru.

Article 27

1. Els bolets seran objecte d'especial vigilància a fi que no es posin a la venda espècies no comestibles. A aquest respecte, hom es limitarà a autoritzar les espècies i varietats que pels seus caràcters botànics pertanyin clarament a espècies i varietats no tòxiques d'ús comú en la comarca de Reus. Qualsevol altre varietat haurà d'ésser objecte de revisió prèvia i aprovació expressa pels serveis municipals competents.
2. Tot grup de bolets de la mateixa espècie que es posi a la venda ha de ser degudament classificat i ha de portar un rètol d'origen i denominació. Els bolets de les espècies s'han de vendre, en tot cas, sencers, lliures de paràsits, fongs i fulles.

TÍTOL III

ESTABLIMENTS ALIMENTARIS.

Capítol primer

Disposicions generals

Article 28

1. Tots els establiments alimentaris necessiten per a la seva obertura i funcionament la corresponent llicència municipal i les corresponents autoritzacions administratives de la Generalitat de Catalunya, en el seu cas.

2. D'acord amb allò que disposa la Llei 8/87, Llei Municipal i de Règim Local de Catalunya, queden subjectes a la inspecció dels serveis sanitaris municipals que podran controlar les seves activitats en tot moment, sense perjudici de les funcions que en aquest ordre correspongui a altres administracions públiques.

Article 29

Els titulars dels establiments alimentaris hauran d'estar al corrent de les obligacions fiscals i especialment pel que fa als tributs municipals. L'alta a l'impost d'activitats econòmiques no autoritza per ella sola la realització d'aquestes activitats ni perjudja la concessió de les llicències indicades.

Article 30

En especial les indústries alimentàries que per raó de les seves activitats estan subjectes a les prescripcions del Reglament de les activitats molestes, nocives i perilloses, a més de l'esmentada llicència municipal, hauran d'ésser inscrites en el corresponent Registre dels serveis sanitaris.

Article 31

1. De conformitat amb la Llei 8/87 Municipal i de Règim Local de Catalunya, els mercats municipals de Reus regeixen el seu funcionament mitjançant el Reglament de Règim Intern de Mercats, Reglament de Mercats i Reglament de Venda Ambulant.
2. Els establiments alimentaris ubicats en els mercats municipals se'ls aplicarà els esmentats reglaments i supletòriament les normes higiènicosanitàries de caràcter general per als establiments alimentaris.

Article 32

Seràn objecte de regulació específica en el Capítol Segon d'aquesta ordenança els següents establiments: carnisseries, carnisseries-salsitxeries, cansaladeries, volateria, conills, aus i caça, carnisseries cavallines, peixateries, fleques, pastisseries, granges-lleteries, detallistes d'alimentació polivalents tradicionals, autoserveis, superserveis i supermercats.

Article 33

Els establiments de comerç al detall de l'alimentació, hauran de reunir les següents condicions mínimes:

1. Els locals per on circulen els productes alimentaris estaran nets i en bon estat.
2. La disposició de conjunt, el disseny, la construcció i les dimensions de locals per on circulen els productes alimentaris:
 - a) Permetran una neteja i desinfecció adequades.
 - b) Evitaran l'acumulació de brutícia, el contacte amb materials tòxics, el dipòsit de partícules en els aliments i la formació de condensació o florit indesitjable en les superfícies.
 - c) Possibilitaran les pràctiques correctes d'higiene dels aliments, incloses la prevenció de la contaminació creuada durant les diferents operacions provocades pels aliments, l'equip, els materials, l'aigua, el subministrament

- d'aire, el personal o fonts externes de contaminació tals com els insectes i altres animals indesitjables tals com rosegadors, ocells, etc.
- d) Disposaran, quan sigui necessari, d'unes condicions tèrmiques adequades per al tractament i l'emmagatzematge higiènic dels productes.
3. Existirà un nombre suficient de lavabos, degudament localitzats i senyalitzats per a la neteja de les mans, així com, d'inodors de cisterna connectats a un sistema de desguàs eficaç. Els inodors no comunicaran directament amb locals en els que es manipulin aliments.
 4. Els lavabos per a la neteja de les mans estaran provistos d'aigua corrent freda i calenta, així com de material de neteja i assecament higiènic de les mans. Quan sigui necessari, les instal·lacions per rentar els productes alimentaris estaran separades de les instal·lacions destinades a rentar-se les mans.
 5. Hi haurà mitjans apropiats i suficients de ventilació mecànica o natural. S'evitarà tota corrent d'aire mecànic des d'una zona contaminada a altra neta. Els sistemes de ventilació estaran construïts de forma que es pugui accedir fàcilment als filtres i a altres parts que s'hagin de netejar o substituir-se.
 6. Tots els serveis sanitaris instal·lats en els locals per on circulen els productes alimentaris disposaran de ventilació adequada, natural o mecànica.
 7. Els locals per on circulen els productes estaran suficientment il·luminats per mitjans naturals o artificials.
 8. Els sistemes de desguàs seran els adequats, segons la norma vigent, per als objectius previstos i en la seva construcció i disseny s'evitarà qualsevol risc de contaminació dels productes alimentaris.
 9. On sigui necessari, hi haurà suficients vestuaris per al personal de l'empresa, segons la normativa vigent d'Higiene i Seguretat en el treball.

Article 34

En un mateix local es podran expedir simultàniament productes alimentaris corresponents a diferents llicències, sempre que reuneixi les condicions de superfície i instal·lacions que es requereix per a cadascuna, i sense perjudici de les excepcions que per a productes determinats s'estableixin en aquestes ordenances o en altres disposicions vigents.

Article 35

En els establiments d'alimentació no es podran emmagatzemar, guardar o expendre gènere, efectes, productes o substàncies de qualsevol altra classe que per raó de les seves condicions de toxicitat, olor o perillositat puguin contaminar els aliments.

Article 36

En l'aspecte higiènicosanitari s'aplicaran les respectives reglamentacions estatals i de la Generalitat de Catalunya relatives a les activitats següents:

- a) Centre d'elaboració de productes alimentaris, de tota mena de conserves d'origen animal i vegetal, productes càrnics elaborats, derivats làctics, gelats, plats preparats, pastes alimentàries, condiments, etc...
- b) Establiments en els quals es consumeixin aliments i begudes, com ara hotels, restaurants, bars, cafeteries, discoteques, sales de festa i similars, etc.

Article 37

Pel que es refereix al personal que intervé en l'elaboració dels aliments en qualsevol establiment, es complimentarà allò que disposa l'Ordre de la Presidència del Govern de 25 de gener de 1984, que es refereix a control i vigilància sanitària dels manipuladors, circumstància que serà comprovada periòdicament pels serveis d'inspecció municipal.

Capítol segon

Disposicions per als locals on es preparen, tracten o transformen els aliments

Article 38

En els locals on es preparen, tracten o transformen els aliments (amb exclusió dels locals de serveis de menjars):

1. Les superfícies del terra es conservaran en bon estat i seran fàcils de netejar i, quan sigui necessari, de desinfectar. Serà necessari l'ús de materials impermeables, no absorbents, rentables i no tòxics, excepte que l'autoritat competent permeti l'ús d'altres materials prèvia petició degudament justificada de l'empresa. Quan sigui convenient el terra tindrà un adequat desguàs.
2. Les superfícies de les parets es conservaran en bon estat i seran fàcils de netejar i, quan sigui necessari, de desinfectar. Això requerirà l'ús de materials impermeables, no absorbents, rentables i no tòxics i la seva superfície serà llisa fins una altura adequada per a les operacions, excepte si les autoritats competents permetin l'ús d'altres materials prèvia petició degudament justificada de l'empresa.
3. Els sostres, falsos sostres i altres instal·lacions suspeses estaran dissenyats, construïts i acabats de forma que impedeixi l'acumulació de brutícia i redueixin la condensació, la formació de baf i el despreniment de partícules.
4. Les finestres i altres obertures construïdes de forma que impedeixin l'acumulació de brutícia i d'aquells que comuniquin amb l'exterior estaran provistos de mampares contra insectes que puguin desmuntar-se amb facilitat per a la neteja. Quan l'obertura de les finestres pugui produir la contaminació dels productes alimentaris, aquestes estaran tancades durant la producció.
5. Les portes seran de fàcil neteja i, quan sigui necessari, de desinfectar. Això requerirà que les superfícies siguin llises i no absorbents, excepte que l'autoritat competent permeti l'ús d'altres materials prèvia petició degudament justificada de l'empresa.

6. Les superfícies, incloses les de l'equip, que estiguin en contacte amb els aliments, es mantindran en bon estat, seran fàcils de netejar i, quan sigui necessari, de desinfectar. Això requerirà que estiguin construïdes amb materials llisos, rentables i no tòxics, excepte que l'autoritat competent permeti l'ús d'altres materials prèvia petició degudament justificada de l'empresa.

Article 39

En cas necessari, es disposarà de les degudes instal·lacions de neteja i desinfecció dels instruments i materials de treball. Les esmentades instal·lacions estaran construïdes amb un material resistent a la corrosió, seran fàcils de netejar i tindran un subministrament adequat d'aigua freda i calenta.

Article 40

Es prendran les mesures adequades pel rentat dels aliments que ho requereixin. Tots els safareigs o instal·lacions similars destinades al rentat d'aliments tindran un subministrament adequat d'aigua potable calenta, freda o d'ambdues, segons procedeixi, i es mantindran nets.

Capítol tercer

Requisits específics dels locals on es preparen, tracten o transformen els aliments, amb exclusió dels locals de servei de menjars

Article 41

En els locals on es preparin, tractin o transformin els aliments (amb exclusió dels locals de servei de menjars):

1. Les superfícies dels terres es conservaran en bon estat i seran fàcils de netejar i, quan sigui necessari, de desinfectar. Això requerirà l'ús de materials impermeables, no absorbents, rentables i no tòxics. Quan procedeixi, els terres tindran un desguàs adequat.
2. Les superfícies de les parets es conservaran en bon estat i seran fàcils de netejar i, quan sigui necessari, de desinfectar. Això requerirà l'ús de materials impermeables, no absorbents, rentables i no tòxics i la seva superfície serà llisa fins a una alçada adequada, per a les operacions, segons normativa vigent.
3. Els sostres, falsos sostres i altres instal·lacions suspeses estaran dissenyats, construïts i acabats de forma que impedeixin l'acumulació de brutícia i redueixin la condensació, la formació de florit indesitjable i el desprendiment de partícules.
4. Les finestres i altres buits practicables estaran construïts de forma que impedeixin l'acumulació de brutícia i aquells que comuniquin amb l'exterior estaran provistos de

pantalles contra insectes que puguin desmuntar-se amb facilitat per procedir a la neteja. Quan de l'obertura de les finestres pogués resultar la contaminació dels productes alimentaris, aquestes romandran tancades durant la producció.

5. Les portes seran fàcils de netejar i, quan sigui necessari, de desinfectar. Això requerirà que les seves superfícies siguin llises i no absorbents, a menys que l'autoritat competent permeti l'ús d'altres materials prèvia petició degudament justificada de l'empresa.
6. Les superfícies, incloses les de l'equip, que estiguin en contacte amb els aliments, es mantindran en bon estat, seran fàcils de netejar i, quan sigui necessari, de desinfectar. Això requerirà que estiguin construïdes amb materials llisos, rentables i no tòxics, a menys que l'autoritat competent permeti l'ús d'altres materials prèvia petició degudament justificada de l'empresa.

Article 42

En cas necessari, es disposarà de les degudes instal·lacions de neteja i desinfecció dels instruments i materials de treball. Aquestes instal·lacions estaran construïdes amb un material resistent a la corrosió, seran fàcils de netejar i tindran un subministrament adequat d'aigua freda i calenta.

Article 43

Es prendran les mesures adequades per al rentat dels aliments que ho requereixin. Totes les aigüeres o instal·lacions similars destinades al rentat d'aliments tindran un subministrament adequat d'aigua potable calenta, freda o d'ambdues, segons procedeixi, i es mantindran netes.

Article 44

Les carnisseries, carnisseries-salsitxeries, carnisseries cavallines, cansaladeries, despulles càrniques comestibles, aviram, ous, caça, peixateries, forns, fleques, pastisseries, autoserveis, superserveis, supermercats polivalents es regularan per aquesta ordenança, la normativa de la Generalitat i els reglaments tècnico-sanitaris específics.

Capítol quart

De la venda no sedentària, establiments de temporada, locals utilitzats principalment com a habitatges privats, locals utilitzats ocasionalment per a servir menjar i màquines expenedores

Article 45

Els locals o establiments de venda ambulat, establiments de temporada i les màquines expenedores estaran situats, dissenyats, construïts i conservats de forma que es previngui el risc de contaminació dels aliments i la presència d'insectes i altres animals indesitjables.

Article 46

En particular, i quan sigui necessari:

1. Es facilitarà instal·lacions adequades per a mantenir una correcta higiene personal, incloses instal·lacions per a la neteja i asseccament de les mans, instal·lacions sanitàries higièniques i vestuaris.
2. Les superfícies que estan en contacte amb els aliments estaran en bon estat i seran fàcils de netejar i, quan sigui necessari, de desinfectar. Això requerirà l'ús de materials llisos, rentables i no tòxics, excepte si l'autoritat competent permet l'ús d'altres materials prèvia petició degudament justificada de l'empresa.
3. Hi haurà d'haver material adequat per a la neteja i la desinfecció de l'equip i les eines de treball.
4. Disposaran de material adequat per a la neteja dels aliments.
5. Existirà un subministrament adequat d'aigua potable calenta, freda o ambdues.
6. Es comptarà amb mesures o instal·lacions adequades per a l'emmagatzematge i l'eliminació higiènica de substàncies i despulls perilloses o no comestibles, ja siguin líquids o sòlids.
7. Es comptarà amb instal·lacions o dispositius precisos per al manteniment i la vigilància de les condicions adequades de la temperatura dels productes alimentaris.
8. Els productes alimentaris es col·locaran de forma que es previngui el risc de contaminació.

Article 47

Les verdures, hortalisses i fruites estacionals que obtinguin llicència de venda, hauran de ser col·locades a una alçada no inferior als 80 cm. sobre el sòl, i en cap cas no s'admetrà l'exhibició dels productes directament sobre el terra.

Article 48

Les pastes, pastissos, galetes, laminadures, fruits secs i olives que obtinguin llicència de venda, hauran no sols de ser col·locats a una alçada no inferior als 80 cm. del sòl, sinó també estar protegits en pots de vidre tancats o dins de marquesines de vidre que els cobriran pel davant, pel cim i pels costats.

Article 49

Els productes elaborats de la llet, la carn o el peix, sols podran obtenir autorització de venda en els mercats periòdics si aquesta es realitza en vehicles especialment condicionats que reuneixin les característiques idònies per al transport, emmagatzematge i venda, prèvia inspecció de les condicions higiènicolimentàries de l'autoritat competent.

Capítol cinquè

Cambres frigorífiques

Article 50

Quan els productes alimentaris hagin de conservar-se o servir-se a baixes temperatures, es refredaran com més aviat millor, una vegada conclosa la fase final del tractament tèrmic, o la fase final de la preparació en cas de que aquest no sigui aplicable, a una temperatura que no doni lloc a riscos per a la salut.

Article 51

En els aspectes tècnics i higiènicosanitaris les cambres frigorífiques complimentaran les exigències de la legislació vigent.

Article 52

La instal·lació de cambres frigorífiques requereix autorització de l'Ajuntament que s'atorgarà previ informe favorable dels serveis municipals competents en instal·lacions industrials i de sanitat, i prèvia la tramitació pertinent.

1. Les cambres frigorífiques hauran d'instal·lar-se en dependències independents que, quan calgui, es podran dividir en seccions aïllades diferents per a cada una de les classes d'aliments següents:
 - a)) Carns i productes càrnics.
 - b)) Despulles i menuts.
 - c)) Peix.
 - d)) Ous.
 - e)) Llets i derivats làctics.
 - f)) Fruïtes i verdures.
2. En una mateixa secció de les esmentades, no podran conservar-s'hi productes pertanyents a diferents classes.

Article 53

La temperatura de cadascun dels compartiments homogenis de la cambra serà l'adequada a la naturalesa del producte i al seu tractament.

Article 54

1. La temperatura a l'interior de la cambra serà constant i hom evitarà que experimenti variacions fora dels marges indicats en l'article anterior.
2. El grau higromètric de l'atmosfera de les cambres serà l'adequat per a cada classe d'aliments.
3. Per tal d'assegurar l'exacte compliment d'aquest article, totes les cambres frigorífiques disposaran d'un termòmetre en perfecte estat de funcionament, que, sempre que sigui possible, serà de lectura exterior.

Article 55

L'atmosfera de les cambres es renovarà amb la freqüència necessària per tal d'eliminar les emanacions pròpies dels productes emmagatzemats. Podrà sanejar-se l'aire del frigorífic mitjançant aparells ozonitzadors.

Article 56

Independentment de les seccions i compartiments per raó dels productes a què s'ha fet esment, podran establir-se separacions en atenció als diferents usuaris d'una mateixa cambra.

TÍTOL IV

TRANSPORTS DE PRODUCTES ALIMENTARIS

Article 57

Els receptacles i contenidors dels vehicles utilitzats per a transportar aliments estaran nets i en condicions adequades de manteniment, a fi de protegir els productes alimentaris de la contaminació i estaran dissenyats i construïts de forma que permetin una neteja i, quan sigui necessari, una desinfecció adequada.

Article 58

Els receptacles dels vehicles i/o contenidors no s'utilitzaran per a transportar altres productes que no siguin alimentaris, quan això pugui produir contaminació dels productes alimentaris.

Els productes alimentaris a l'engròs en estat líquid, en forma granulada o en pols es transportaran en receptacles o contenidors/cisternes reservats per a aquest transport.

En els contenidors figurarà una indicació, clarament visible, i en una o varies llengües comunitàries, sobre la seva utilització per al transport de productes alimentaris, o la indicació "exclusivament per a productes alimentaris".

Article 59

Quan s'utilitzi el mateix receptacle de vehicle o contenidor per al transport de diferents aliments a la vegada o productes no alimentaris amb aliments, existirà una separació efectiva dels mateixos quan sigui necessari, per protegir-los del risc de contaminació.

Article 60

Els productes alimentaris carregats en receptacles de vehicles o en contenidors es col·locaran i protegiran de forma que es redueixi al mínim el risc de contaminació.

Article 61

Quan sigui necessari, els receptacles de vehicles o contenidors utilitzats per al transport de productes alimentaris mantindran els productes alimentaris a la temperatura

adequada, segons legislació vigent, i, quan sigui necessari, estaran dissenyats de forma que es pugui vigilar la temperatura.

TÍTOL V

CONTROL ALIMENTARI.

Capítol primer

Disposicions generals

Article 62

En virtut de l'establert a la Llei 8/87 Municipal i de Règim Local de Catalunya, l'Ajuntament de Reus té competències en matèria de control d'aliments i begudes, mercats, i protecció de la salubritat pública.

Article 63

L'Ajuntament portarà a terme els controls que estipula el RD 50/1993, de 15 de gener, pel qual es regula el control oficial dels productes alimentaris. Al fer-ho, es tindrà en compte, com a referència les guies pràctiques correctes d'higiene ja elaborades que hagin estat avaluades favorablement segons l'establert al RD 2207/1995, o les guies europees de pràctiques correctes d'higiene que existeixen.

Article 64

Seran objecte de control:

- Els productes alimentaris
- Els additius alimentaris, vitamines, sals minerals, oligoelements i els restants productes d'addició destinats a ser venuts com a tals.
- Els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb els productes alimentaris.

Article 65

1. El control s'efectuarà sobre els productes destinats al comerç i s'estendrà a totes les fases de la producció, fabricació, importació, exportació, tractament, emmagatzematge, transport, distribució i comerç.
2. L'Ajuntament haurà d'escollir, entre les fases enumerades anteriorment aquella o aquelles que resultin més adequades per a la investigació a realitzar.
El control s'efectuarà, per norma general, sense previ avís.

Article 66

Els control s'efectuarà:

- a) De forma habitual, periòdica i programada.
- b) En aquells supòsits en els que existeixi indicatiu d'irregularitat.

Article 67

Els responsables del tractament, transport, manipulació i venda de productes alimentaris, destinats al consum humà, estan obligats a col·laborar amb els inspectors i llur personal auxiliar en les tasques de control dels productes alimentaris i dels llocs de venda, per la qual cosa hauran de facilitar-los l'accés a llurs indústries i establiments, i

també de permetre'ls examinar tot allò relatiu a l'activitat alimentària i a la presa de mostres en cas necessari, al decomís i a la inutilització dels aliments que no resultin aptes per al consum.

Article 68

1. Periòdicament l'Ajuntament establirà un programa de previsió dels controls habituals i periòdics, en el que es definirà el caràcter, àmbits, sectors i la freqüència dels esmentats control, tenint especialment en compte els punts crítics de control posats de relleu per a les empreses del sector alimentari a efectes de comprovar si les operacions de control i vigilància es realitzen correctament.
2. El control s'efectuarà de forma proporcional a l'objectiu perseguit.

Article 69

El control consistirà en una o vàries de les operacions següents:

1. Inspecció.
2. Presa de mostres i anàlisi.
3. Control de l'higiene del personal.
4. Examen del material escrit i documental.
5. Examen dels sistemes de verificació aplicats eventualment per les empreses i dels resultats que es desprenguin dels mateixos.

Article 70

1. Estaran sotmesos a la inspecció:

- a) L'estat i ús que es faci en les fases de producció, fabricació, importació, exportació, tractament, emmagatzematge, transport, distribució i comerç, dels terrenys, locals, oficines, instal·lacions i el seu entorn, mitjans de transport, equips i materials.
- b) Les matèries primeres, ingredients, auxiliars tecnològics i altres productes utilitzats per a la preparació i producció de productes alimentaris.
- c) Els productes semiacabats.
- d) Els productes acabats.
- e) Els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb els productes alimentaris.
- f) Els productes i procediments de neteja i manteniment, així com els plaguicides d'ús en la indústria alimentària.
- g) Els procediments utilitzats per a la fabricació o el tractament dels productes alimentaris.
- h) L'etiquetatge i la presentació dels productes alimentaris.
- i) Els mitjans de conservació.

2. Les esmentades operacions podran completar-se, en el cas que sigui necessari, mitjançant:
 - L'audiència del responsable de l'empresa sotmesa a inspecció i de les persones que treballin per compte de l'empresa.
 - La lectura dels valors registrats pels instruments de mesura utilitzats per l'empresa.
 - Control de les medicions efectuades amb els instruments instal·lats per l'empresa, el qual efectuarà l'Ajuntament amb els seus propis instruments de medicions.

Article 71

Seràn sotmeses a control d'higiene totes les persones que en l'exercici de la seva professió entrin, directa o indirectament en contacte amb les matèries o productes alimentaris i productes o procediments de neteja i plaguicides d'ús en la indústria alimentària. L'objecte del control serà verificar el compliment de les normes d'higiene, relatives a la neteja personal i el vestuari.

Article 72

Les instal·lacions amb productes alimentaris seràn inspeccionades amb una freqüència proporcional al risc que presentin les esmentades instal·lacions.

Article 73

1. L'inspector serà personal al servei de l'Ajuntament de Reus i/o el tècnic superior degudament acreditat, que pertanyi al grup A.
2. El personal auxiliar que col·labori en les funcions d'inspecció i investigació haurà de ser personal al servei de l'Ajuntament, del Grup C.
3. L'inspector i/o tècnic superior serà el responsable de les funcions d'inspecció i d'investigació. Les funcions del personal auxiliar serà de suport.
4. L'inspector i el personal auxiliar s'hauran d'identificar com a tal en les actuacions que portin a terme.

Article 74

Les actuacions de control i investigació de l'inspecció poden iniciar-se per:

- a) Ordre superior.
- b) Iniciativa pròpia derivada d'una actuació prèvia ordenada per l'òrgan superior o bé quan s'observi, per part del funcionari que exerceixi les funcions inspectores, qualsevol incompliment flagrant en les matèries a què es refereix la legislació vigent.
- c) Denúncia pública.
- d) En el transcurs de campanyes o actuacions programades per a l'orientació i el control del mercat o del consum.

Capítol segon

Les infraccions

Article 75

Les infraccions en matèria d'higiene alimentària, disciplina del mercat d'aliments i, en general, defensa del consumidor s'exercirà d'acord amb la Llei de Catalunya 15/83, de 14 de juliol, d'higiene i control alimentaris, Decret 143/86, de 10 d'abril que la desenvolupa, Llei 1/1990, de 8 de gener sobre la disciplina del mercat i la defensa dels consumidors i dels usuaris, Decret 206/1990, de 30 de juliol, desplegament en quant a la inspecció de disciplina del mercat, i demés legislació vigent.

Article 76

Per a la qualificació de les infraccions es tindran en consideració el grau de dol o culpa, la reincidència, la incidència en la salut pública, segons el producte alimentari del qual es tracti, la forma en que sigui manipulat i envasat o qualsevol altra operació que sigui sotmesa abans del seu lliurament al consumidor final, les condicions en què s'exhibeixin o emmagatzemin, així com la transcendència econòmica d'aquests.

Capítol tercer

Sancions

Article 77

Les infraccions a les disposicions d'aquesta Ordenança seran sancionades per l'Alcalde, o persona en qui delegui, amb multa fins un màxim de 500.000 ptes., segons l'establert al Decret de la Generalitat de Catalunya 108/1997, de 29 d'abril.

Article 78

La quantia de la multa en cada cas serà fixada atenent la gravetat de la infracció, el perjudici ocasionat als interessats generals, a la seva reiteració per part de l'infractor, al grau de culpabilitat del responsable i a les altres circumstàncies que hi poguessin concórrer.

Article 79

Quan la sanció a imposar excedeixi del límit de la quantitat autoritzada, l'alcalde remetrà l'expedient sancionador, a l'òrgan competent de la Generalitat.

Article 80

Com a sanció complementària, l'Alcalde pot acordar la clausura temporal o definitiva de l'empresa, de l'establiment o de la indústria infractors, la supressió, la cancel·lació o la suspensió total o parcial de qualsevol mena d'ajut, subvenció o benefici tributari local que el particular o l'empresa infractors haguessin obtingut o sol·licitat de l'Ajuntament.

Article 81

Quan el fet constitueixi delictes o la seva gravetat aconselli una sanció que excedeixi de la competència municipal, es comunicarà a l'Autoritat judicial o a l'Administració competent, respectivament, als efectes oportuns.

Article 82

Amb independència de les esmentades sancions, l'Alcalde podrà disposar a més el comís i la inutilització dels productes perillosos i la execució de les mesures correctores que consideri necessàries per a la protecció de la salut pública.