



BOLETIN OFICIAL

DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

INSTITUTO BIBLIOGRAFICO
ZARAGOZA

Año CLV

Lunes, 3 de octubre de 1988

Núm. 227

SECCION QUINTA

Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza Núm. 64.281

El Excmo. Ayuntamiento Pleno, en sesión celebrada el día 27 de julio de 1988, acordó aprobar definitivamente la Ordenanza de Higiene Alimentaria, que es la siguiente:

ORDENANZA DE HIGIENE ALIMENTARIA

Objetivo y ámbito de aplicación

Artículo 1.º Son objeto de la presente Ordenanza:

a) Fijar las condiciones a que deben ajustarse los productos alimenticios destinados al consumo de la población sobre las bases de las disposiciones generales aplicables, teniendo en cuenta los avances tecnológicos, la evolución de los hábitos alimentarios y el desarrollo legislativo habido en esta materia en los últimos tiempos.

b) Determinar las condiciones que han de reunir los establecimientos, centros e industrias dedicados a la producción, preparación, transporte, almacenamiento, venta o consumo de productos alimenticios.

c) Establecer los condicionamientos sanitarios exigibles a las personas que intervengan en la elaboración, manipulación y comercialización de los productos alimenticios dedicados al consumo humano.

d) Constituir la normativa por la que se regirá el Ayuntamiento de Zaragoza en lo referente a la actividad inspectora y sancionadora en materia de higiene de establecimientos y productos alimentarios.

A tales efectos, el Ayuntamiento exigirá el cumplimiento de todas las normas de carácter general que repercutan en la defensa del consumidor, aplicables a dicha normativa.

Ámbito de aplicación

Art. 2.º Quedan sometidas a las prescripciones de esta Ordenanza las operaciones o transacciones comerciales sobre productos alimenticios y las prestaciones de servicios que afecten a estos productos, realizadas dentro del término municipal de Zaragoza, cualquiera que sea el domicilio de la entidad o persona que las fabrique, transporte o expendan, así como se extiende también a las industrias, establecimientos y locales de productos alimenticios del término municipal de Zaragoza donde aquellos artículos se produzcan, almacenen o expendan.

Art. 3.º Las infracciones a lo previsto en el presente Reglamento se sancionarán conforme a las prescripciones del mismo, sin perjuicio de las responsabilidades que en los órdenes administrativos o jurisdiccionales puedan igualmente corresponderle, a cuyos efectos se enviarán las actas correspondientes a los organismos de la Administración o judiciales que en cada caso sean competentes.

TITULO PRIMERO

De los alimentos

Capítulo primero

De los alimentos en general

Art. 4.º A efectos de la presente Ordenanza, se consideran alimentos todas las sustancias o productos de cualquier naturaleza, sólidos, líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación sean susceptibles de ser habitual e idóneamente usados para algunos de los fines siguientes:

a) Para la normal nutrición humana o como fruitivos.

b) Como productos dietéticos, en casos especiales de alimentación humana.

Art. 5.º Todos los alimentos que se expendan al público en el término municipal deberán cumplir, además de toda la normativa vigente, aquellas especificaciones concretas que les afecten en el presente título.

Capítulo II

Carne y productos cárnicos

Art. 6.º A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por carne la parte comestible de los músculos de los animales de abasto sanos, sacrificados en centros autorizados y en condiciones higiénicas. Por extensión, se aplica también a la de los animales de corral, caza de pelo y pluma y mamíferos marinos.

Art. 7.º A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por productos cárnicos aquellos productos alimenticios preparados, total o parcialmente, con carnes, despojos, grasas, subproductos comestibles de animales de abasto u otras especies, y, en su caso, ingredientes de origen vegetal o animal, así como condimentos, especias y aditivos, siempre que estén autorizados.

Art. 8.º Para la venta de carne y productos cárnicos se observarán, cuando menos, los siguientes requisitos:

8.1. Todos los productos cárnicos elaborados y envasados deberán ir adecuadamente etiquetados y rotulados. En aquellos que se vendan a granel, se mantendrá el etiquetado hasta que se finalice la pieza.

8.2. La colocación de carteles indicadores de precios, calidades, etc., se hará de forma que no se deterioren los envases o contaminen el producto.

8.3. Los ganchos de los que se cuelgan las piezas de carne estarán en todo momento en buen estado de limpieza, sin óxido ni suciedad.

8.4. La máquina picadora de carne se mantendrá siempre en perfectas condiciones higiénicas, procediendo a su limpieza y desinfección cuantas veces fuera necesario.

8.5. La carne de aves, conejos y caza deberán proceder de centros autorizados y con sus correspondientes sellos y marchamos. En todo caso, la caza sin identificar deberá ser sometida a inspección sanitaria en el local que se establezca al efecto por la autoridad municipal.

Art. 9.º Queda expresamente prohibido:

9.1. La adición a la carne de cualquier aditivo o sustancia extraña que no esté expresamente autorizado.

9.2. Vender carne descongelada, incluso aunque se informe de ello al consumidor.

9.3. Conservar en el mismo compartimiento frigorífico carnes y despojos, ya sean refrigerados o congelados.

Capítulo III

Productos de la pesca y de la acuicultura

Art. 10. A efectos de la presente Ordenanza, se contemplan bajo esta denominación todas y cada una de las especies comestibles de pescados, mariscos y cefalópodos marinos o de agua dulce, enteros, fraccionados o cualquier parte de los mismos, así como los procedentes de viveros, parques y aguas continentales.

Art. 11. Para la venta de productos de la pesca y de la acuicultura se observarán, cuando menos, los siguientes requisitos:

11.1. Se expondrán al público debidamente protegidos de la contaminación y mantenidos entre 0 °C y 7 °C por los procedimientos autorizados.

11.2. Los pescados congelados deberán mantenerse a las siguientes temperaturas máximas:

Pescados magros, semigrasos y grasos: —18 °C.

Crustáceos y moluscos: —16 °C.

Cefalópodos: —15 °C.

Tenidos en congelación por salmuera: —9 °C.

11.3. El hielo que esté en contacto con estos productos se elaborará con agua potable.

11.4. Los recipientes utilizados en la distribución serán de material adecuado, resistentes a la corrosión y construidos de modo que puedan limpiarse fácilmente, a excepción de los de madera, que no podrán reutilizarse en ningún caso.

11.5. Todos los productos de la pesca y de la acuicultura elaborados y envasados deberán ir adecuadamente etiquetados y rotulados. En aquellos

que se vendan a granel se mantendrá el etiquetado hasta que se finalice la pieza.

Art. 12. Queda expresamente prohibido:

12.1. Congelar los productos de la pesca en cámaras frigoríficas de conservación.

12.2. Rocíar la superficie de estos productos con agua, colorear las branquias y realizar cualquier otra práctica que pueda inducir a error o a engaño en la apreciación del grado de frescura.

12.3. Descongelar estos productos a efectos de su venta como frescos o descongelados, aunque se citase esta circunstancia.

12.4. Congelar, cocer y realizar prácticas similares en establecimientos de venta al detalle cuando no estén expresamente autorizados.

12.5. Vender productos de la pesca que no hayan sido sometidos a la inspección sanitaria oficial.

Capítulo IV

El pan

Art. 13. A efectos de esta Ordenanza, se entiende por pan común el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por la adición de levaduras activas.

En las reglamentaciones correspondientes se definen los distintos tipos de pan y panes especiales.

Art. 14. Para la venta de pan deberán cumplirse, al menos, los siguientes requisitos:

14.1. La venta de pan sin envasar se permitirá exclusivamente en los establecimientos de panadería u otros que dispongan de un área específica, independizada de los demás productos, y siempre que reúna las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias. En los demás supuestos, y especialmente en los establecimientos de venta en régimen de autoservicio, se expendirá debidamente envasado.

14.2. El pan sin envasar estará colgado siempre a una distancia tal que quede fuera del alcance del público.

14.3. El pan sin envasar deberá envolverse obligatoriamente antes de su entrega al comprador final.

14.4. Para el pan común y los panes especiales se permitirá la congelación como una etapa del proceso productivo, debiendo realizarse, como máximo, a las dos horas de la cocción. Queda prohibida la congelación ulterior por los distribuidores o expendedores.

14.5. Por lo que respecta a aquellos productos que deben venderse envueltos unitariamente, el material de dichos envoltorios deberá ser totalmente aislante y hermético, pudiéndose utilizar papel o cualquier otro material autorizado para usos alimentarios por las autoridades sanitarias correspondientes.

14.6. En el envoltorio del pan común figurará, al menos, la información siguiente:

- a) Marca registrada, nombre o razón social y dirección del fabricante.
- b) Lista de ingredientes.
- c) Denominación del producto.
- d) Peso neto.
- e) Número de Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimenticios.
- f) Instrucciones para la conservación.
- g) Identificación del lote de fabricación.

Art. 15. Queda expresamente prohibido:

15.1. En los procesos de distribución y venta, colocar los recipientes o cestos de pan, tanto con el producto como sin él, en contacto con el suelo o sobre los mostradores.

15.2. La venta de pan común cocido del día anterior. Excepcionalmente se permitirá la misma siempre que se informe adecuadamente al consumidor.

15.3. La venta ambulante o domiciliaria de pan y panes especiales; no así su distribución, previo encargo y debidamente envasado, por establecimientos de venta autorizada, a cuyo efecto deberá acompañarse el pedido de la factura correspondiente.

15.4. La venta a granel de pan rallado.

15.5. La elaboración del mismo en el comercio menor y la venta y elaboración a partir de restos.

15.6. La venta ambulante y la venta domiciliaria de pan, así como en instalaciones callejeras, tenderetes o directamente del vehículo transportador de estos productos. La entrega a domicilio, previo encargo a establecimiento de venta autorizado, se realizará según las reglamentaciones vigentes.

Capítulo V

Leche y productos lácteos

Art. 16. A efectos de esta Ordenanza, se entiende con la denominación genérica de leche, única y exclusivamente, la leche natural de vaca. En los demás casos deberá hacerse constar tanto la especie de procedencia como el tipo de tratamiento tecnológico a que haya sido sometida.

Art. 17. A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por productos lácteos todos aquellos obtenidos a partir de cualquier tipo de leche.

Art. 18. Para la venta de leche y productos lácteos se observarán, cuando menos, los siguientes requisitos:

18.1. Las leches y productos lácteos deberán expendirse envasados, etiquetados y rotulados en recipientes y envases previamente limpiados e higienizados, y previstos de cierre con ajuste adecuado y precinto, cuando éstos vayan destinados a colectividades.

18.2. Aquellos tipos de leche y productos lácteos que requieran frío para su conservación deberán mantenerse en todo momento a la temperatura exigida para cada uno de ellos en la correspondiente norma específica.

18.3. Los productos y derivados lácteos de corto período de conservación, tales como queso fresco, requesón y similares, deberán mantenerse en todo momento a temperaturas inferiores a 8 °C e ir adecuadamente envasados, etiquetados y, en su caso, precintados.

Art. 19. Queda expresamente prohibido:

19.1. La venta al público de la leche natural y de leche a granel, cualquiera que sea la especie productora, en el término municipal de Zaragoza.

19.2. La venta a granel de nata y mantequilla, así como de aquellos otros productos lácteos cuando lo disponga la normativa correspondiente.

Capítulo VI

Frutas y verduras

Art. 20. A efectos de esta Ordenanza, se entiende por verduras cualquier planta herbácea hortícola cuya parte comestible esté constituida por sus órganos verdes, y, por extensión, también se considera verdura al resto de las hortalizas.

Art. 21. La denominación genérica de frutas comprende el fruto, la infrutescencia, la semilla y la parte carnosa de órganos florales que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y que sean propias para el consumo humano.

Art. 22. Para la venta de estos productos se observarán, cuando menos, los siguientes requisitos:

22.1. Se presentarán al consumo enteros, sanos y limpios, exentos de toda humedad externa anormal, exentos de artrópodos, gusanos o moluscos, o de sus restos, y sin enfermedades criptogámicas. Además deberán estar exentos de agentes microbianos patógenos y de residuos de pesticidas, en proporción superior a los tolerados reglamentariamente.

22.2. La exposición al público de estos productos, cuando estén sujetos a normalización, se hará de tal forma que el consumidor conozca en todo momento la denominación del producto, categoría comercial, variedad, calibre y precio venta al público, cuando así lo exija la correspondiente norma de calidad.

22.3. La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote, existiendo una neta separación entre productos de distinta categoría comercial, variedad y, en su caso, calibre.

TÍTULO II

De los establecimientos e industrias alimentarias

Capítulo I

Comercio menor: Requisitos, obligaciones y prohibiciones generales

Art. 23. A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por comercio minorista de alimentación todo establecimiento donde se realiza la venta al detalle de productos alimenticios destinados al consumo humano, incluyendo las bebidas y cualquier sustancia que se utilice en la preparación o condimentación de los alimentos.

Art. 24. La actividad desarrollada por los establecimientos de comercio minorista de alimentación se ajustará a la siguiente clasificación:

- Carnicería.
- Casquería.
- Charcutería.
- Pollería-huevería.
- Pescadería.
- Frutería.
- Heladería.
- Panadería.
- Pastelería-repostería.
- Quesería.
- Ecurtidos.
- Frutos secos.
- Ultramarinos.
- Autoservicio.
- Supermercado.
- Mercadillo.
- Comedor colectivo, bares y similares.
- Otros que pudieran autorizarse.

Art. 25. Los locales destinados al comercio minorista de alimentación deberán reunir los siguientes requisitos, además de los específicos indicados en cada sección del presente capítulo:

25.1. Salvo lo establecido en los capítulos correspondientes, la superficie mínima de la sala de venta se ajustará a lo que las Ordenanzas Municipales de Edificación establezcan al respecto.

61.1. Si hay obrador en el mismo establecimiento, deberá existir una separación entre éste y el local de venta, de forma que el público no pueda acceder al mismo.

61.2. Los locales destinados a la venta de pan, leche y derivados lácteos dispondrán de las instalaciones frigoríficas necesarias para la conservación en perfectas condiciones de consumo de la totalidad de los productos que lo precisen.

61.3. Todas las piezas de pan y panes especiales estarán situadas en anaqueles, estanterías o vitrinas, construidas con materiales adecuados no susceptibles de producir alteraciones o contaminación de los productos.

61.4. Todos los productos sin envasar estarán fuera del alcance del público, quedando prohibido el almacenamiento y exposición del pan, tanto sobre los mostradores como fuera de los lugares indicados para tal fin.

61.5. Los productos de bollería ordinaria se expondrán en vitrina, debiendo figurar delante de cada producto su denominación y el correspondiente precio unitario. Únicamente podrá manipular estos productos el propio vendedor, mediante pinzas o instrumentos similares.

61.6. Las ventas de pan sin envasar se efectuarán únicamente en locales o secciones independientes de panadería. Cuando la venta se realice en establecimientos de alimentación polivalentes, se dispondrá al efecto de un área de venta independizada de las de otros productos, estándose, por lo demás, a lo dispuesto en la presente Ordenanza y otras disposiciones vigentes.

61.7. La venta de panes y bollería sin envasar se efectuará por personal dedicado exclusivamente a ello, pudiendo únicamente simultanearla con la de los de repostería, pastelería, confitería, bollería y otros productos de alimentación envasados.

61.8. El envasado de estos productos, así como su acondicionamiento para el transporte, deberá realizarse en los lugares de producción.

Sección IX

Confitería, pastelería, bollería y-o repostería

Art. 62. A efectos de esta Ordenanza, se denomina confitería, pastelería y-o repostería a todo establecimiento dedicado a la venta al por menor de productos cuyos ingredientes fundamentales son azúcar o azúcares comestibles, harinas, féculas, azúcares y grasas comestibles, junto a otra serie de productos alimenticios o alimentarios autorizados como sustancias complementarias.

Los establecimientos de confitería, pastelería, bollería y-o repostería observarán las siguientes normas, además de las recogidas en el capítulo general:

1. Dispondrán de instalaciones frigoríficas para aquellos productos que requieran conservación por el frío, de capacidad acorde con su volumen de producción y venta. Será obligatorio, como mínimo, que los productos elaborados con cremas, natas y yemas se mantengan en vitrinas y-o escaparates refrigerados.

2. Si hay obrador en el mismo establecimiento deberá existir una separación entre éste y el local de venta, de forma que el público no pueda acceder al mismo.

3. Todos los productos sin envasar estarán fuera del alcance del público, situados en estanterías, vitrinas o vitrinas frigoríficas, en función de su naturaleza.

4. Únicamente podrá manipular estos productos el propio vendedor, mediante pinzas o instrumentos apropiados, que se mantendrán en las debidas condiciones higiénicas.

5. Para la venta de estos productos en establecimientos polivalentes se dispondrá de un área de venta independiente de la venta de otros productos de alimentación, con una separación mínima de un metro y expuestos para su venta al público en vitrinas o escaparates.

Sección X

Establecimientos de comestibles, ultramarinos, autoservicio y supermercados: Requisitos, obligaciones y prohibiciones

Art. 63. A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por:

a) Establecimientos de alimentación, comestibles o ultramarinos: Los destinados a la venta al detalle de productos alimenticios, envasados o no, que se especifican en la presente Ordenanza.

b) Autoservicios: Los establecimientos de venta al detalle de los productos alimenticios y otros que se especifiquen en esta Ordenanza donde el comprador toma por sí mismo aquellos que desea adquirir, en algunas o todas las secciones de que disponga el establecimiento, abonando su importe en las cajas situadas en la salida del local.

c) Supermercados: Los establecimientos de venta al detalle de los productos que se especifican en esta Ordenanza y otros, en régimen parcial de autoservicio, y con una superficie mínima de la sala de ventas de 400 metros cuadrados.

Art. 64. La denominación de cada uno de estos establecimientos se ajustará a lo dispuesto en la presente sección, tanto en lo relativo a modalidad como a los artículos puestos a la venta.

Art. 65. Los artículos de venta autorizados en los establecimientos comprendidos en esta sección serán:

65.1. Alimentación o ultramarinos:

a) Charcutería: Embutidos curados y cocidos, fiambres, toda clase de jamones, quesos y mantecas, patés y foie-gras, chorizos, salchichones, longanizas, morcillas y salchichas envasadas.

b) Huevos: Toda clase de huevos envasados.

c) Conservas: Comprenderá la venta de toda clase de alimentos de origen animal y vegetal sujetos a procedimiento de conservación, debidamente envasados y rotulados, así como de jaleas y membrillos.

d) Frutas y verduras: Toda clase de frutas, verduras y hortalizas, patatas y demás tubérculos y setas comestibles.

e) Legumbres y cereales: Legumbres secas, cocinadas, precocinadas, granos, cereales y sus harinas.

f) Comestibles: Comprenderá la venta de pastas para sopa, purés y frutos secos y tostados, vinos y licores embotellados, aguas, refrescos y bebidas de todas clases, café, azúcar, chocolate, cacao y sus derivados, galletas, bizcochos, dulces, barquillos, pastas, frutas en almíbar, miel, turrones, toda clase de especias, encurtidos, pan envasado y otros.

g) Leche y derivados lácteos envasados. — Será obligatoria la existencia de instalaciones frigoríficas suficientes para mantener el volumen total de venta a temperaturas que permitan su conservación en perfectas aptitudes para el consumo.

h) Artículos de limpieza: Todos aquellos de uso exclusivamente doméstico, y siempre que estén separados convenientemente de los alimentos.

65.2. Autoservicios y supermercados: Además de lo establecido en el artículo anterior, podrán vender los productos correspondientes a las secciones de:

a) Carnicería.

b) Pescadería.

c) Pollería.

d) Droguería.

e) Limpieza y otros.

f) Cualesquiera de las autorizadas para las diversas secciones reguladas en esta Ordenanza.

Art. 66. En los establecimientos de comestibles, ultramarinos, autoservicios y supermercados se observarán, cuando menos, las siguientes normas:

66.1. Cada uno de los establecimientos a los que se hace referencia en el artículo anterior tendrán, a parte de las dependencias complementarias, una superficie mínima dedicada a la sala de venta, y que son las siguientes:

a) 25 metros cuadrados para los establecimientos denominados de alimentación.

b) 100 metros cuadrados para los establecimientos denominados autoservicio.

c) 400 metros cuadrados para los establecimientos denominados supermercados.

66.2. Los establecimientos de ultramarinos, autoservicio y supermercado que por su naturaleza y dimensiones se compongan de diferentes secciones, estarán sometidos a lo que establece para cada una de ellas la presente Ordenanza, y, en todo caso, se encontrarán convenientemente separadas unas de otras, tanto en la sala de venta como en los almacenes y cámaras frigoríficas.

66.3. El personal asignado a una sección determinada no podrá manipular productos de otra diferente cuando ambas actividades hayan sido declaradas incompatibles en la presente Ordenanza, especialmente en lo que se refiere a las secciones de carnicería, pescadería, charcutería, pollería y frutería, y, en todo caso, cuando a juicio de la inspección ello entrañe un riesgo sanitario.

66.4. La disposición y número de los elementos frigoríficos se ajustará a las necesidades de exposición y conservación adecuadas a los productos correspondientes.

66.5. En los establecimientos de autoservicio y supermercados las cajas de cobro estarán atendidas por personal dedicado exclusivamente a tal fin, y que, en todo caso, sólo podrán manipular alimentos debidamente envasados y protegidos.

Sección XI

Mercados minoristas, mercadillos o galerías de alimentación: Requisitos, obligaciones y prohibiciones

Art. 67. A los efectos de la presente Ordenanza, se consideran mercados minoristas, mercadillos o galerías de alimentación a los recintos comerciales en los que hay diversos tipos de comercios minoristas de alimentación, de uno o varios titulares, con una serie de servicios comunes.

Art. 68. El comercio que se ejercerá en los mercados minoristas será exclusivamente de alimentación, quedando prohibida la instalación de otros establecimientos con fines diferentes, a excepción de puestos de periódicos y flores.

Art. 69. Los puestos de venta en las galerías de alimentación podrán dedicarse a:

—Carnicería.

—Casquería.

—Charcutería.

—POLLERÍA-HUEVERÍA.

—Pescadería.

Sección III

*Máquinas automáticas expendedoras de helados:
Requisitos y normas de empleo*

Art. 86. A los efectos de la presente Ordenanza, se entiende con este nombre aquellas máquinas que, partiendo de mezclas para congelar, elaboran helados que se venden directamente al consumidor de forma inmediata.

Art. 87. El empleo de dichas máquinas deberá ajustarse a las siguientes condiciones:

87.1. Contar con la autorización municipal, además del oportuno registro de la máquina en los servicios sanitarios correspondientes.

87.2. El producto sobrante de la venta del día deberá eliminarse, no siendo recuperable.

87.3. Una vez vaciada la máquina al acabar la venta del día, y con los batidos funcionando, se aclarará con agua hasta que ésta salga limpia y sin residuos; después se desmontará limpiándose con detergente y desinfectándose adecuadamente. Se aclarará nuevamente antes de ser utilizada.

87.4. El lugar de instalación de las máquinas automáticas elaboradoras-expendedoras de helados estará alejado de fuentes de calor y de focos de contaminación, debiéndose solicitar autorización municipal para su emplazamiento en un lugar determinado.

Sección IV

*Comedores colectivos de temporada:
Requisitos, obligaciones y prohibiciones*

Art. 88. A efectos de la presente Ordenanza, se entiende por comedores colectivos de temporada las instalaciones o establecimientos que sirven comidas y/o bebidas, cuyo funcionamiento se limita a determinadas épocas del año, situadas tanto en calles, plazas, vías públicas, como en playas, riberas o en parques y ferias, así como aquellos que se monten con motivo de acontecimientos o concentraciones públicas, incluso en vehículos automóviles.

Art. 89. Los comedores colectivos de temporada deberán cumplir las siguientes condiciones:

89.1. Se instalarán en lugares donde no pueda existir peligro para la seguridad, tranquilidad o higiene de los usuarios y empleados por su proximidad a grandes obras públicas, ferrocarriles, tramos peligrosos de vías urbanas, cauces de aguas residuales, vertederos o zonas de gran tráfico rodado, que den lugar a gran contaminación.

89.2. Su ubicación será tal que no cause molestias o peligro para el vecindario o usuarios del lugar. Será de cumplimiento el Reglamento de Actividades Molestas, Nocivas, Insalubres y Peligrosas, así como las Normas y Ordenanzas Municipales de Medio Ambiente.

89.3. Los locales destinados a tal fin deberán cumplir las condiciones siguientes:

89.3.1. Los locales destinados a comedores y a la manipulación de alimentos estarán convenientemente aislados y diferenciados de otros ajenos a sus cometidos específicos.

89.3.2. Dispondrán de locales en almacenamiento e instalaciones frigoríficas de capacidad suficiente para aquellos productos que requieran conservación por el frío.

89.3.3. Los materiales serán los adecuados para este tipo de establecimientos.

89.4. Las cocinas deberán reunir las siguientes condiciones:

89.4.1. El suelo será liso, impermeable, continuo y lavable.

89.4.2. Los pavimentos verticales tendrán superficies lisas, no absorbentes, de color claro y fácilmente lavables, sin deterioro.

89.4.3. Las cubiertas o techos estarán contruidos de forma que no se acumule polvo ni vapores de condensación. Serán de fácil limpieza y desinfección.

89.4.4. Las ventanas y demás huecos practicables estarán protegidos con telas mosquiteras, de forma que se evite la entrada de insectos.

89.4.5. Dispondrán de agua potable fría y caliente, que podrá provenir de la red de abastecimiento público o bien de pozo, fuente o manantial, en cuyo caso tendrá que ser autorizado su empleo previamente.

89.4.6. El agua se podrá almacenar en un depósito, pero siempre de forma que contenga, cuando menos, 0,2 mgs./l. o p. p. m. de cloro libre residual, debiendo incorporar al mismo un clorador cuando el agua no proceda de la red pública directamente y siempre que sea necesario para alcanzar dicha concentración.

El volumen del depósito estará acorde con el gasto diario del establecimiento o vehículo, siendo de, al menos, 50 litros.

89.4.7. La evacuación de aguas residuales se efectuará a la red de alcantarillado público, o por otro medio autorizado.

89.4.8. Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos, que se acumularán en recipientes herméticos de fácil limpieza y desinfección, con tape de cierre hermético, y se evacuarán diariamente.

89.4.9. Dispondrán de dispositivos para el lavado de manos y utensilios de los operarios, accionados de forma no manual, con agua fría y caliente. Habrá jabón y cepillo de uñas, así como dispositivo automático para el secado de manos o toallas de un solo uso.

89.5. Los equipos y útiles de trabajo reunirán las condiciones generales exigidas para las disposiciones vigentes.

89.6. Las normas que deberán observarse para la higiene de los locales y utillaje serán las siguientes:

89.6.1. Todos los locales deben mantenerse en las debidas condiciones de limpieza y desinfectarse, desinsectarse y desratizarse siempre que sea necesario y cuando lo requiera la inspección sanitaria.

89.6.2. Todos los útiles de trabajo como mesas, recipientes, máquinas, cuchillos y similares deberán lavarse con lejía u otro desinfectante, después de cada jornada de trabajo y siempre que sea necesario.

89.6.3. Los utensilios que se utilicen en la preparación de alimentos, así como la vajilla y los cubiertos, se lavarán con agua caliente y jabón, y se aclararán debidamente de forma que no queden restos extraños.

89.7. El personal deberá cumplir las condiciones genéricas exigidas para los manipuladores de comedores colectivos.

89.8. Previamente a su funcionamiento deberán solicitar licencia municipal, presentando planos o croquis de las instalaciones, con memoria descriptiva, de forma que no será autorizada su instalación hasta que no haya sido informada favorablemente por los técnicos municipales competentes, sanitarios y otros.

89.9. Deberán estar en posesión del libro de visitas de comedores colectivos solicitados en los servicios correspondientes de la DGA.

Art. 90. Las prácticas permitidas y prohibidas en los comedores colectivos de temporada serán las siguientes:

90.1. Las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias exigidas en las disposiciones vigentes.

90.2. La exposición al público de alimentos se hará de forma que estén protegidos por una vitrina o sean inaccesibles por el mismo. La vitrina será frigorífica en caso de productos de fácil alteración.

90.3. Ningún tipo de alimentos ni materia prima podrá estar en contacto con el suelo.

90.4. Las mahonesas, salsas, cremas y natas se mantendrán siempre en refrigeración, no pudiéndose sacar al consumo después de las veinticuatro horas de su elaboración.

Art. 91. El incumplimiento de alguna de las normas o requisitos exigidos por estas Ordenanzas, siempre en atención a su importancia sanitaria, podrá ser motivo suficiente de orden de suspensión de la actividad, que podrá hacerla provisionalmente el inspector de acta motivada.

Capítulo III

**El comercio mayor: Requisitos, obligaciones
y prohibiciones generales**

Art. 92. Se entiende por comercio mayor de alimentación todo establecimiento dedicado al almacenamiento, distribución y venta de productos alimenticios con destino al comercio minorista.

Art. 93. Los establecimientos de comercio mayor cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:

93.1. Deberán estar alejados de focos de contaminación y suciedad.

93.2. La superficie de estos comercios estará de acuerdo con la cantidad de productos a manipular (almacenamiento y venta), de forma que se evite una estiba incorrecta de los alimentos que pueda facilitar su deterioro o contaminación.

93.3. Las características de las paredes, pavimentos, ventilación e iluminación serán las exigidas genérica o específicamente para el comercio menor de alimentación. En el caso de que se manipulen productos cárnicos no envasados o productos de la pesca, las paredes estarán alicatadas hasta una altura mínima de 3 metros, con materiales de color claro.

93.4. Dispondrán de toma de agua corriente potable en cantidad suficiente para limpieza y lavado de los locales.

93.5. Dispondrán de servicio de aseo o sanitario, de similares características a las exigidas en el caso del comercio menor.

93.6. Habrá pilas o fregaderos para el lavado de manos y utensilios, accionados de forma no manual y en número suficiente según las dimensiones del local y número de manipuladores.

93.7. Todos los productos que se almacenen provendrán de centros autorizados. Caso de que la inspección encuentre productos que no se pueda acreditar su procedencia, o sea ilegal, se dictaminará la inmovilización y/o decomiso, en su caso.

93.8. Dispondrán de almacenamiento frigorífico y/o congelador para aquellos productos que lo requieran (en especial carnes frescas congeladas y pescados). Existirá un termómetro que indique la temperatura de almacenamiento en el mismo, fácilmente visible desde el exterior. También dispondrán de higrómetro en perfecto estado de funcionamiento.

93.9. Los productos alimenticios se dispondrán, tanto en los frigoríficos como fuera de ellos, debidamente ordenados y separados y/o aislados convenientemente entre sí, de forma que no se transmitan olores, sabores extraños o contaminación.

93.10. Los productos alimenticios, aunque sean envasados, no se colocarán nunca directamente sobre el suelo. La estiba se hará sobre estantes, vitrinas o plataformas.

93.11. Dispondrán de una zona lo suficientemente aislada e independiente del resto de las dependencias para almacenar momentáneamente los residuos y productos alterados, los cuales se evacuarán diariamente. Todo producto que entre a estas dependencias, aunque sea por error, no podrá salir a la venta para el consumo humano.

93.12. En el caso de estar estos establecimientos en recintos comerciales colectivos podrán disponer de servicios comunes. Existirá una separación física por tabique entre unos y otros.

Art. 94. Los establecimientos de comercio mayor observarán las siguientes normas higiénicas:

94.1. Todas las dependencias se mantendrán en perfecto estado de limpieza, para lo cual se lavarán con agua y lejía, u otro desinfectante, quedando prohibido el barrido en seco y la utilización de serrín.

94.2. La desinsectación y desratización de los establecimientos se efectuará cuantas veces sea necesario para evitar la presencia de artrópodos y roedores, y siempre que la inspección sanitaria lo requiera.

94.3. Cuando se almacenen y-o comercialicen productos sin envasar, será obligatorio instalar dispositivos antiinsectos que los eliminen sin el empleo de productos químicos, o cualquier otro sistema eficaz autorizado que no entrañe riesgos sanitarios.

94.4. Las basuras estarán en recipientes estancos, con tape de ajuste adecuado, que permanecerán cerrados y estarán en lugares aislados de los alimentos. Se retirarán con la frecuencia necesaria para evitar olores y contaminación, y se lavarán con productos desinfectantes al menos diariamente, de forma que no queden residuos adheridos que puedan ser focos de contaminación.

Art. 95. Queda expresamente prohibido en los establecimientos de comercio mayor:

95.1. La presencia, en ningún momento, de perros, gatos y ningún otro animal.

En el caso de contar con algún perro para vigilancia, éste no podrá entrar bajo ningún concepto en las zonas donde se almacenen, manipulen o expendan alimentos.

95.2. La presencia injustificada de personas ajenas a la actividad en las zonas de almacenamiento o manipulación de los alimentos. En los demás casos deberán hacerlo acompañados por personal del establecimiento y observando las debidas garantías sanitarias. La observancia de esta norma será de responsabilidad exclusiva de la empresa.

Capítulo IV

Industrias de productos alimenticios: Requisitos, obligaciones y prohibiciones

Art. 96. Se entiende por industrias de productos alimenticios aquellos establecimientos dedicados a la fabricación, elaboración o transformación de los mismos con destino al consumo humano, se dediquen o no a la comercialización y venta de los mismos en sus dependencias.

Art. 97. Las industrias de productos alimenticios cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:

97.1. Estarán localizadas en lugares lejanos de focos de contaminación o zonas sucias.

97.2. Los pavimentos serán impermeables, antideslizantes, resistentes, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección, con suficiente inclinación hacia las zonas de desagüe, las cuales estarán provistas de dispositivos eficaces para impedir el retroceso de olores y el acceso de roedores.

97.3. Las paredes y pilares estarán recubiertas de material impermeable hasta una altura mínima de 3 metros, y serán de fácil limpieza y desinfección, de superficie lisa y de color claro.

97.4. Los techos se construirán de forma que impidan la acumulación de suciedad en los mismos, así como la condensación de vapores.

97.5. Todas las aberturas al exterior estarán protegidas por dispositivos eficaces para evitar la entrada de animales e insectos.

97.6. Contarán con servicios de aseo y sanitarios con ventilación directa o forzada, dotados de puerta con dispositivo de cierre mecánico, con separación completa de los locales donde se manipulen alimentos mediante un vestíbulo intermedio, y el número y distribución de los mismos será el determinado por la normativa vigente.

97.7. La ventilación, sea natural o forzada, será la suficiente, según las dimensiones del local y la actividad que se desarrolle, a efectos de permitir una adecuada renovación de aire y evitar acumulación de vapores y malos olores.

97.8. La iluminación deberá ser la adecuada, de forma que, al menos en las zonas de inspección y-o venta al público, no se desvirtúe la coloración de los productos.

Los dispositivos de iluminación deberán estar protegidos de forma que, en caso de rotura, no puedan contaminar los alimentos.

97.9. Dispondrán de agua potable en cantidad suficiente para la actividad que desarrollen, que deberá ser caliente cuando se trabaje con grasas u otras sustancias que requieran un tratamiento más energético.

97.10. Próximos a los puestos de trabajo existirán lavamanos, accionados de forma no manual, dotados de toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático, jabón o detergente y cepillo de uñas. Habrá, al menos, uno por cada ocho operarios.

97.11. En las proximidades de los puestos de trabajo deberán instalarse dispositivos para limpieza de cuchillos y otros útiles de trabajo, dotados de agua caliente y-o vapor en caso necesario.

97.12. La maquinaria y utillaje serán de material autorizado de fácil limpieza y desinfección, y se mantendrá en todo momento en perfecto estado higiénico.

97.13. En toda industria donde se manipulen alimentos no se permitirá la utilización de madera en útiles de trabajo, mesas, mostradores y similares, salvo aquellos casos en que lo autoricen las correspondientes RTS u otras disposiciones.

97.14. Los residuos, desperdicios y decomisos se evacuarán higiénicamente y con la mayor rapidez posible de los lugares de trabajo. Los recipientes destinados a ello serán de material que permita una fácil y enérgica limpieza y desinfección.

Hasta su destrucción o evacuación a otros centros se mantendrán en recipientes estancos y en local separado del resto de la industria, que deberá estar refrigerado si van a permanecer más de veinticuatro horas en el mismo.

97.15. La desinsectación y desratización de los establecimientos se efectuará cuantas veces sea necesario para evitar la presencia de artrópodos y roedores, y siempre que la inspección sanitaria lo requiera.

97.16. Todo producto alimenticio que entre en las dependencias de almacenamiento de desperdicios y decomisos, aunque sea por error, no podrá salir a la venta para el consumo humano.

97.17. El almacenamiento de los combustibles deberá estar perfectamente aislado de la zona de elaboración y almacenamiento de las materias o productos elaborados.

Art. 98. En las industrias de productos alimenticios queda expresamente prohibido:

98.1. La presencia injustificada de personas ajenas a la actividad en las zonas de almacenamiento o manipulación de los alimentos. En los demás casos, deberán hacerlo acompañados por personal del establecimiento y observando las debidas garantías sanitarias. La observancia de esta norma será de responsabilidad exclusiva de la empresa.

98.2. La presencia, en ningún momento, de perros, gatos ni ningún otro animal.

En el caso de contar con algún perro para vigilancia, éste no podrá entrar bajo ningún concepto en las zonas donde se almacenen, manipulen o expendan alimentos.

Capítulo V

Eliminación de residuos y subproductos

Art. 99. Los establecimientos e industrias alimentarias que necesiten desprenderse de residuos o productos decomisados lo efectuarán obligatoriamente a través del servicio municipal correspondiente.

Art. 100. En el supuesto de que estos productos sean aprovechables industrialmente, podrán ser evacuados a las industrias transformadoras correspondientes, por los medios de transporte autorizados para ello y con el cumplimiento de las debidas condiciones higiénicas.

TÍTULO III

Del transporte de alimentos

Capítulo I

Condiciones generales del transporte de alimentos

Art. 101. A efectos de esta Ordenanza, se entiende por transporte de alimentos las operaciones que comprenden el traslado de los mismos, así como los medios necesarios para conseguirlo.

Art. 102. El transporte de alimentos deberá cumplir las siguientes condiciones generales:

102.1. Reunir las condiciones adecuadas a cada clase de producto.

102.2. Los vehículos empleados tendrán las superficies interiores impermeables, lisas y de fácil limpieza y desinfección, con cierres adecuados y con uniones redondeadas en todos sus ángulos.

102.3. Los elementos como bandejas, bateas y otros que puedan entrar en contacto con los productos transportados serán de materiales resistentes a la corrosión, incapaces de alterar sus caracteres organolépticos o de comunicarles propiedades nocivas.

102.4. En aquellos productos en que sea necesario, y en cuya RTS se especifique, se utilizarán vehículos isotermos o frigoríficos, según el tipo de producto, teniendo en cuenta la distancia a recorrer.

102.5. Todo vehículo, remolque o contenedor, empleado en el transporte será sometido antes de su empleo a un minucioso proceso de limpieza y desinfección, así como de desodorización en caso necesario.

102.6. Durante el transporte todo el personal relacionado directamente con los alimentos cumplirá las condiciones establecidas para los manipuladores, según lo estipulado en la normativa vigente.

102.7. El transporte de cualquier tipo de alimentos deberá ampararse, en todas sus fases, en la correspondiente documentación comercial, sanitaria, o ambas en su caso.

102.8. No se permite transportar en el mismo vehículo o contenedor sustancias o productos de distinta naturaleza que puedan contaminarse entre sí, incluso carnes de diversas especies cuando no vayan suficientemente separadas entre ellas.

Capítulo II

Condiciones específicas para el transporte de alimentos

Sección I

Transporte de carnes y despojos

Art. 103. Para el transporte de carnes y despojos deberán utilizarse vehículos, remolques o contenedores, isotermos, refrigerados o frigoríficos.

Art. 104. Durante el transporte de las carnes frescas y congeladas las temperaturas en el interior de las piezas no sobrepasarán los 7 °C y —14 °C de temperatura, respectivamente, así como de 4 °C y —14 °C cuando se trate de despojos frescos y congelados.

Art. 105. La rotulación de vehículos dedicados al transporte de dichos productos cumplirá lo establecido en las RTS correspondientes.

Art. 106. Cuando el transporte tenga por objeto la distribución de productos cárnicos al comercio minorista del propio término municipal, podrá ampararse bajo una única guía sanitaria el conjunto de la mercancía transportada, siempre que la misma vaya completada con los albaranes correspondientes, en los que se especificará el nombre del destinatario, la cantidad a entregar y el número de dicho documento sanitario. En el caso de reparto procedente de industrias de término municipal distinto, se considera suficiente que los productos vayan acompañados por los albaranes comerciales debidamente cumplimentados.

Art. 107. Los productos de despiece deberán transportarse en envases estancos, bandejas u otros recipientes higiénicos.

Sección II

Transporte de carnes de conejo

Art. 108. Durante su transporte, la temperatura en el centro de las piezas no sobrepasará los 7 °C, si son refrigeradas, ni los —15 °C si son congeladas.

Art. 109. En el transporte de estos productos, el marchamo sanitario tendrá la consideración de documento sanitario.

Art. 110. No se permite transportar piezas de conejo conjuntamente con carnes de otra especie cuando no vayan aisladas en recipientes cerrados.

Sección III

Transporte de carnes de ave

Art. 111. Durante el transporte, la temperatura en el centro de las piezas no sobrepasará los 7 °C si son refrigeradas ni los —15 °C si son congeladas, permitiéndose una tolerancia de 2 y 4 °C, respectivamente. El despiece deberá mantenerse a una temperatura de 4 °C y —14 °C, según sea refrigerado o congelado.

Art. 112. En el transporte de estos productos el marchamo sanitario tendrá la consideración de documento sanitario.

Art. 113. No se permite transportar piezas de aves conjuntamente con carnes de otra especie cuando no vayan aisladas en recipientes cerrados.

Sección IV

Transporte de caza

Art. 114. Durante el transporte de las piezas de caza al establecimiento las canales se colgarán sobre bastidores. No se apilarán unas encima de otras y se mantendrán a temperatura no superior a 7 °C.

Art. 115. Las canales, medias canales o cuartos que no estén congelados y envasados adecuadamente se transportarán colgados o se colocarán de forma adecuada sobre otro tipo de soportes.

Art. 116. Para el transporte de despojos comestibles no envasados se utilizarán recipientes cerrados. Se transportarán en refrigeración, a no ser que el tránsito dure menos de dos horas, en cuyo caso se hará en contenedor isoterma.

Art. 117. El medio de transporte utilizado para la carne de caza no se empleará en ningún caso para el traslado de animales vivos, y se limpiará y desinfectará antes de la carga.

Sección V

Transporte de huevos

Art. 118. Todos los huevos que se envíen desde los puntos de producción a los centros de clasificación y envasado habrán de ser transportados en cajas y bandejas nuevas, las cuales podrán volver a ser utilizadas después de las operaciones de clasificación, y por una sola vez, para su transporte hasta el mercado minorista. No obstante, podrán utilizarse a tal fin embalajes que por su naturaleza sean recuperables y que, en todo caso, habrán de ser lavados y desinfectados en el correspondiente centro de clasificación.

Art. 119. En el transporte de huevos se utilizarán vehículos cerrados, de tal naturaleza que aseguren la protección de los embalajes y de su contenido frente a los golpes, la luz y las variaciones de temperatura.

Art. 120. Los huevos refrigerados y conservados para consumo directo se mantendrán a temperaturas comprendidas entre 0 y 2 °C.

Art. 121. En el transporte al comercio minorista los embalajes irán debidamente etiquetados y rotulados.

Sección VI

Transporte de productos de la pesca

Art. 122. Durante el transporte de estos productos, la temperatura en el centro de las piezas se mantendrá entre 0 °C y 7 °C, por lo que se realizará en vehículos acondicionados al efecto, isotermos o refrigerados.

Art. 123. Si el producto es congelado, su temperatura deberá mantenerse sin fluctuaciones y sin que supere en más de 3 °C las temperaturas

exigidas por cada producto, por lo que el transporte se realizará en vehículos frigoríficos.

Sección VII

Transporte de frutas y verduras

Art. 124. El transporte de estos productos se realizará en vehículos cerrados, e irán colocados en envases higiénicos, nuevos o recuperables, que se puedan limpiar y desinfectar después de cada utilización, evitando en todo momento su contacto con suelo, paredes o techo.

Sección VIII

Transporte de pan

Art. 125. En el transporte del pan sin envasar sólo se podrán usar vehículos cerrados de fácil limpieza, y no tendrán ninguna parte formada por telas o lonas.

Art. 126. Estos vehículos podrán simultáneas el transporte de pan y panes especiales sin envasar con los de bollería y similares, y no podrán transportar otros productos distintos de alimentos envasados en ningún momento.

Sección IX

Transporte de productos de confitería, pastelería, bollería y-o repostería

Art. 127. Para el transporte de estos productos se dispondrá de un vehículo adecuado y dedicado exclusivamente a ellos, y se realizará siempre en recipientes de fácil limpieza.

Los productos elaborados con cremas, natas y yemas se mantendrán durante su transporte a temperaturas comprendidas entre 0 °C y 6 °C.

TITULO IV

Rotulación, etiquetado y publicidad de los alimentos envasados

Art. 128. El rotulado, etiquetado y la publicidad de los productos alimenticios cumplirá los siguientes requisitos:

128.1. No dejará lugar a dudas respecto a la verdadera naturaleza de los mismos, ni a su composición, calidad, cantidad, origen o procedencia, tratamiento general a que han sido sometidos y otras propiedades esenciales de aquéllos.

128.2. No podrá contener indicaciones que atribuyan a los productos alimenticios una acción terapéutica, preventiva o curativa, excepto preparados para regímenes dietéticos y los indicados en la Reglamentación de Aguas de Bebidas Envasadas, a no ser que esté específicamente reconocido por su respectiva reglamentación.

128.3. No inducirá a error o engaño por medio de inscripciones, signos o dibujos que originen:

- Atribución de efectos o propiedades que no posea el producto alimenticio.
- Sugerencia de que el producto alimentario posee características particulares cuando todos los productos similares las poseen.
- Sugerencias que supongan confusión con otro producto alimenticio.

128.4. Con independencia de las especificaciones indicadas en las correspondientes RTS y normas de calidad, la información obligatoria que debe figurar en los productos envasados será la siguiente:

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes.
- Pesos y-o medidas.
- Marcado de fechas.
- Instrucciones para la conservación.
- Modo de empleo.
- Identificación de la empresa y registro sanitario.
- Identificación del lote de fabricación.
- Rotulación para los embalajes.
- País de origen para los productos importados.

128.4.1. No es obligatorio el marcado de fechas en los siguientes productos:

- Panes y productos de bollería que se consumen en el mismo día de su fabricación.
- Frutas, hortalizas frescas y patatas, excepto las mondadas, cortadas y similares.
- Vinos.
- Otras bebidas alcohólicas cuyo contenido en volumen de alcohol sea igual o superior al 10 %.
- Vinagres.
- Sal.
- Azúcares en estado sólido.
- Caramelos, chicles y similares.
- Quesos, excepto los frescos y fundidos.

128.4.2. La indicación del contenido neto no será obligatoria cuando ésta sea inferior a 5 gramos o 5 ml.

Art. 129. Se prohíbe cualquier impresión o grabado en la cara interna del envase que esté en contacto con los productos alimentarios.

TITULO V

Del personal relacionado con los alimentos

Art. 130. A efectos de la presente Ordenanza, tendrán la consideración de manipuladores de alimentos todas aquellas personas que por su actividad laboral entren en contacto directo con los mismos como consecuencia de los siguientes supuestos:

130.1. Distribución y venta de los productos frescos sin envasar.

130.2. Elaboración, manipulación y/o envasado de alimentos o productos alimenticios en los que estas operaciones se realicen de forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador.

130.3. Preparación culinaria y actividades conexas de alimentos para consumo directo sin envasar, tanto en hostelería y restauración como en cocinas y comedores colectivos.

Art. 131. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir lo siguiente:

131.1. Poseer carnet de manipulador o documento acreditativo de tener en trámite su expedición.

131.2. Mantener en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizar ropa de uso exclusivo para el trabajo, cubrecabezas o redcilla, en su caso, y calzado adecuado a su función. Todo ello en perfecto estado de limpieza.

131.3. Lavarse las manos con agua y jabón, o detergente adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo, siempre que simultaneen dos actividades y siempre antes de incorporarse al puesto y después de su ausencia o haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

131.4. El manipulador aquejado de enfermedad transmisible o que sea portador de gérmenes patógenos deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica.

Si existe lesión cutánea susceptible de contaminar directa o indirectamente los alimentos, al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y, en su caso, una protección con vendaje impermeable.

Art. 132. Queda expresamente prohibido:

132.1. Realizar durante la manipulación las siguientes prácticas:

—Fumar y masticar goma.

—Comer en el puesto de trabajo.

—Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.

—Estornudar o toser sobre los alimentos.

—Cualquier otra actividad que pueda ser causa de la contaminación de los alimentos.

132.2. La presencia injustificada de personas ajenas a la empresa en las zonas de almacenamiento y elaboración de los alimentos.

En los demás supuestos, deberán hacerlo acompañados de personal del establecimiento y siempre observando las debidas garantías sanitarias.

El incumplimiento de esta norma será responsabilidad exclusiva de la empresa.

TITULO VI

Aperturas, inspección, infracciones y sanciones

Capítulo I

Aperturas

Art. 133. Sin perjuicio de lo establecido en las ordenanzas fiscales, todo establecimiento que se vaya a dedicar a elaborar, transformar, manipular o expender alimentos, sea en puesto fijo, de temporada o de forma ambulante, deberá solicitar la correspondiente licencia municipal de apertura y estar en posesión de la misma para ejercer la actividad.

El permiso de referencia será expedido por el órgano corporativo competente, previos los informes del Instituto Municipal de Salud Pública en cuanto a las condiciones sanitarias del local donde se pretende establecer el comercio.

Art. 134. En caso de ejercer simultáneamente más de una actividad de las recogidas en la clasificación que figura en el título II de la presente Ordenanza, deberá contar con las licencias municipales correspondientes a cada una de ellas.

Art. 135. El Ayuntamiento podrá instar al interesado la realización de las modificaciones o reformas del establecimiento que, en base al informe técnico sanitario municipal, se estimen oportunas para su adecuación a la normativa vigente, no permitiéndose su actividad en tanto aquéllas no se hayan efectuado.

Art. 136. Para cualquier modificación o reforma posterior del establecimiento deberá contarse con la oportuna autorización municipal, previo informe del Instituto Municipal de Salud Pública.

Capítulo II

De la inspección

Sección I

De los inspectores

Art. 137. Las funciones de inspección comprendidas en el ámbito de esta Ordenanza quedan encomendadas a los veterinarios, médicos, farmacéuticos o químicos municipales competentes.

Sólo en lo que se refiere al control de precios, pesas y medidas, rotulación, etiquetado y publicidad, venta de alimentos fuera de establecimientos permanentes, exposición de alimentos en la vía pública y transportes, podrán intervenir además los cuerpos municipales que oportunamente se determinen.

En cualquier caso, será el Instituto Municipal de Salud Pública el que asuma y a quien corresponda la totalidad de la responsabilidad técnica en todas las actuaciones que se realicen, de oficio o a instancia de parte, sobre materias comprendidas en esta Ordenanza, sin perjuicio de la coordinación que sea necesaria a nivel de jefaturas entre el Instituto Municipal de Salud Pública y otros servicios municipales.

Art. 138. Los inspectores municipales, cuando intervengan en el ejercicio de sus funciones informativas, investigadoras o inspectoras, y dentro del ámbito de su competencia, tendrán el carácter de agentes de la autoridad.

Art. 139. Incurrirán en responsabilidad penal quienes cometan descalos, atentados o resistencia contra sus personas en acto de servicio.

Art. 140. Los inspectores, en el ejercicio de sus funciones, deberán acreditar documentalmente su condición de tales.

Art. 141. Los inspectores podrán acceder directamente a la documentación industrial, mercantil y contable de las empresas que inspeccionen cuando lo consideren necesario a lo largo de sus actuaciones investigadoras o inspectoras, que, en todo caso, tendrán carácter confidencial.

Art. 142. La inspección deberá privar a sus actos de todo carácter vejatorio o abusivo, evitando en lo posible interferencias en la actividad del establecimiento y actuando con la mayor discreción.

Sección II

De las obligaciones de los interesados

Art. 143. Las personas físicas o jurídicas, asociaciones o entidades, estarán obligadas, a requerimiento de los órganos competentes o inspectores, a:

143.1. Suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos o servicios, permitiendo la comprobación inspectora.

143.2. Exhibir la documentación que sirva de justificación de las transacciones efectuadas y de los precios y márgenes comerciales aplicados.

143.3. Facilitar las copias pertinentes de la documentación relacionada con el aspecto concreto de la inspección.

143.4. Permitir que se practique la toma de muestras.

143.5. Poner los medios para que se realicen sin problemas las visitas de inspección y dar toda clase de facilidades para ellas.

143.6. Permitir el decomiso, en el caso de que se haya decidido por la autoridad competente, e igualmente permitir la desnaturalización o destrucción de la mercancía.

Sección III

De la actividad inspectora

Art. 144. Cuando los inspectores en el ejercicio de su actividad, de oficio o a instancia de parte, estimen que algún hecho constituya infracción a la normativa de este Reglamento, procederán a levantar acta correspondiente, con arreglo al modelo oficial, en la que se harán constar los datos referentes a la identidad del presunto infractor, domicilio y clase de establecimiento, reseña del hecho presuntamente sancionable, las alegaciones que desee formular el interesado y aquellas circunstancias que el inspector estime pertinentes.

144.1. El acta y sus copias serán fechadas y firmadas por el inspector en presencia del infractor, que deberá también firmarlas.

144.2. Si se negara a firmar el acta, el inspector lo hará constar así y recabará la firma de testigos, si ello fuera posible.

144.3. Un ejemplar del acta será facilitado al interesado y el otro será entregado en la oficina administrativa encargada de su ulterior tramitación.

Art. 145. Una vez iniciado, en su caso, el oportuno expediente, se estará, en cuanto al procedimiento, a lo establecido en el título VI, capítulo II, artículos 133 a 177, ambos inclusive, de la Ley de Procedimiento Administrativo.

Art. 146. Los hechos que figuren recogidos en las actas de inspección se presumirán ciertos, salvo que del conjunto de las pruebas que se practiquen resulte concluyente lo contrario.

Art. 147. Las sanciones impuestas de conformidad con lo previsto en esta Ordenanza serán de inmediata ejecución, con arreglo a lo establecido en la legislación del régimen local y demás disposiciones que sean de aplicación.

Art. 148. La autoridad a quien compete el recurso interpuesto podrá suspender la ejecución del acto impugnado cuando dicha ejecución pudiera causar perjuicios de imposible o difícil reparación.

Sección IV

De la toma de muestras

Art. 149. La toma de muestras se realizará mediante acta formalizada, al menos por triplicado, ante el titular de la empresa o establecimiento sujeto a inspección, o ante su representante legal o persona responsable, y en defecto de los mismos ante cualquier dependiente.

Art. 150. Cuando las personas anteriormente citadas se negasen a intervenir en el acta, ésta será autorizada con la firma de un testigo, si fuese

posible, sin perjuicio de exigir las responsabilidades contraídas por la negativa.

Art. 151. En el acta se transcribirán íntegramente cuantos datos y circunstancias sean necesarios para la identificación de las muestras.

Art. 152. Cada muestra constará de tres ejemplares homogéneos, que serán acondicionados, precintados, lacrados y etiquetados de forma que, junto con las firmas de los intervinientes estampadas sobre cada ejemplar, se garantice la identidad de las muestras con su contenido durante el tiempo de conservación de las mismas. En cuanto al depósito de los ejemplares, se hará de la siguiente forma:

152.1. Si la empresa o titular del establecimiento donde se levante el acta fueren fabricantes, envasadores o marquistas, de las muestras recogidas y acondicionadas en la forma antes dicha uno de los ejemplares quedará en su poder, bajo depósito, en unión de una copia del acta, con la obligación de conservarla en perfecto estado para su posterior utilización en prueba contradictoria, si fuese necesario. Por ello, la desaparición, destrucción o deterioro de dicho ejemplar de la muestra se presumirá maliciosa, salvo prueba en contrario. Los otros dos ejemplares de la muestra quedarán en poder de la inspección, remitiéndose uno al laboratorio municipal para realizar el análisis inicial.

152.2. Por el contrario, si el dueño del establecimiento o empresa inspeccionada actuase como mero distribuidor del producto investigado, quedará en su poder una copia del acta, pero los tres ejemplares de la muestra serán retirados por la inspección, en cuyo caso uno de los ejemplares se pondrá a disposición del fabricante, envasador o marquista interesado, o persona debidamente autorizada que le represente, para que la retire si desea practicar la prueba contradictoria, remitiéndose otro ejemplar al laboratorio municipal para realizar el análisis inicial.

152.3. Las cantidades que habrán de ser retiradas de cada ejemplar de la muestra serán suficientes en función de las determinaciones analíticas que se pretendan realizar, y, en todo caso, se ajustarán a las normas reglamentarias que se establezcan, y en su defecto, a las instrucciones por los órganos competentes.

Sección V Del análisis

Art. 153. Las pruebas periciales analíticas se realizarán en laboratorios oficiales, o en los privados acreditados por la Administración para estos fines, empleando para el análisis los métodos que, en su caso, se encuentren oficialmente aprobados, y en su defecto, los recomendados nacional o internacionalmente.

Art. 154. El Instituto Municipal de Salud Pública realizará el análisis inicial y emitirá a la mayor brevedad posible los resultados analíticos correspondientes, y en caso de que se le solicite, un informe técnico pronunciándose de manera clara y precisa sobre la calificación que le merezca la muestra analizada.

Art. 155. Cuando del resultado del análisis inicial se deduzcan infracciones a las disposiciones vigentes, se incoará expediente sancionador de acuerdo con el procedimiento contenido en la presente disposición. En este caso, y en el supuesto de que el expedientado no acepte dichos resultados, sin perjuicio de acreditar lo que convenga a su derecho por cualquier medio de prueba, podrá solicitar del instructor del expediente la realización del análisis contradictorio, de acuerdo con una de las dos posibilidades siguientes:

a) Designación en el plazo de cinco días hábiles, contados a partir de la notificación del pliego de cargos, de un perito de parte para su realización en el Instituto Municipal de Salud Pública, siguiendo las mismas técnicas empleadas por éste y en presencia del técnico que certificó dicho análisis o persona designada por el mismo. A tal fin, el instructor del expediente, o el propio laboratorio municipal, comunicará al interesado fecha y hora.

b) Justificar ante el instructor en el plazo de ocho días hábiles, a partir de la notificación del pliego de cargos, que el ejemplar de la muestra correspondiente ha sido presentado en un laboratorio oficial, o privado autorizado, para que se realice el análisis contradictorio por el técnico que designe dicho laboratorio, utilizando las mismas técnicas empleadas en el análisis inicial.

Art. 156. El resultado analítico y, en su caso, el informe técnico complementario deberán ser remitidos al instructor del expediente en el plazo máximo de un mes, a partir de la notificación del pliego de cargos, entendiéndose que transcurrido dicho plazo sin haberse practicado el análisis, y habiéndose comunicado al instructor, el expediente decae en su derecho.

Art. 157. La renuncia, expresa o tácita, a efectuar el análisis contradictorio o la no aportación de la muestra obrante en poder del interesado supone la aceptación de los resultados a los que se hubiese llegado en la práctica del primer análisis.

Art. 158. Si existiera desacuerdo entre los dictámenes de los análisis inicial y contradictorio, se designará por el órgano competente municipal otro laboratorio oficial, u oficialmente acreditado, que, teniendo a la vista los antecedentes de los anteriores análisis y utilizando la tercera muestra, realizará con carácter urgente un tercer análisis que será dirimente y definitivo.

Art. 159. Los gastos que se deriven de la realización del análisis contradictorio serán de cuenta de quien lo promueva. Los originados por la

realización de los análisis inicial y dirimente serán a cargo de la empresa encausada, salvo que los resultados del dirimente rectifiquen los del análisis inicial, en cuyo caso ambos serán sufragados por la Administración. El pago del importe de los análisis inicial y dirimente, cuando sean de cargo del expedientado, dará lugar a que se libre la oportuna certificación del apremio para su cobro, con arreglo al Estatuto General de Recaudación.

Art. 160. En el supuesto de productos alimenticios de difícil conservación en su estado inicial, o de productos perecederos en general, la prueba pericial analítica podrá practicarse según una de las dos modalidades siguientes:

a) La prueba analítica inicial se practicará de oficio en el Instituto Municipal de Salud Pública, notificándose al interesado cuando del resultado de dichos análisis se deduzcan infracciones a las disposiciones vigentes para que, si lo desea, concurra al análisis contradictorio en el plazo que se señale, asistido del perito de parte.

b) En los casos en que sea necesaria una actuación urgente, o en los que por razones técnicas fuese conveniente la prueba pericial analítica, se practicará de oficio en el Instituto Municipal de Salud Pública, previa notificación al interesado para que concurra asistido de perito de parte en el plazo que se señale, a fin de realizarse en un solo acto el análisis inicial y el contradictorio sobre las muestras oportunas por la Administración y el interesado.

Art. 161. Cuando las situaciones de peligro para la salud pública, o la importancia económica de la mercancía cautelarmente inmovilizada, así lo aconsejen, podrá adoptarse igual providencia, convocando a un mismo acto, y en el Instituto Municipal de Salud Pública, a tres peritos, dos de ellos nombrados por la Administración y uno en representación del interesado, que practicarán los análisis iniciales, contradictorio y, en su caso, el dirimente, sin solución de continuidad.

Art. 162. También podrán realizarse análisis o pruebas en el mismo lugar de la inspección cuando la naturaleza del producto así lo aconseje, si bien, en tal supuesto, habrán de practicarse por personal debidamente titulado y autorizado por órgano competente, y ofreciéndose en el mismo acto la posibilidad de prueba contradictoria, conforme a cualquiera de las alternativas previstas en el artículo 160 de esta sección.

Art. 163. Cuando la inspección investigue características de calidad de productos presentados en esta forma natural y sometidos a normalización, y dicha investigación no requiera la práctica de pruebas analíticas, se efectuarán los siguientes trámites:

163.1. El inspector hará constar en el acta los hechos y circunstancias que considere se ponen de manifiesto en la partida inspeccionada.

163.2. El inspeccionado hará constar en el acta la aceptación de tales extremos, o su discrepancia con los mismos; en este supuesto, tras la intervención de la mercancía y en el plazo de dos días, contados a partir de la inspección, solicitará la realización de una nueva inspección por otro inspector del departamento, que deberá tener, al menos, igual jerarquía administrativa que el inspector actuante. En dicha inspección el interesado podrá designar perito de parte, concurriendo también a la nueva inspección el inspector que levantó el acta inicial.

Art. 164. Los requisitos descritos en esta sección no serán necesarios cuando la toma de muestras tenga un carácter meramente informativo o de prospección.

Capítulo III

De las infracciones y sanciones

Sección I

De las infracciones

Art. 165. Se considerarán infracciones sancionables:

165.1. El fraude en el peso o medida de los productos, así como la utilización de envases o embalajes de forma que impliquen fraude en el peso del producto vendido o comercializado.

165.2. La fabricación, manipulación, distribución o venta de productos alimenticios que incumplan las normas vigentes en cuanto a calidad, composición y salubridad.

165.3. El incumplimiento de las disposiciones administrativas de carácter general y de las municipales, en lo que hace referencia a la tipificación y normalización comercial de bienes y mercancías.

165.4. La venta ambulante de productos alimenticios, excepto en los supuestos previstos en el título II de la presente Ordenanza, así como el incumplimiento de la normativa referente al establecimiento y utilización de canales de distribución alternativos para los mismos.

165.5. La aplicación, variación o señalamiento de precios o márgenes en las transacciones comerciales que excedan de los límites o incrementos aprobados por los organismos competentes o que suponga el incumplimiento de disposiciones legales sobre política de precios.

165.6. El incumplimiento o transgresión de los requerimientos previos que concretamente formulen las autoridades sanitarias para situaciones específicas, al objeto de evitar contaminaciones, o circunstancias nocivas de otro tipo que puedan resultar gravemente perjudiciales para la salud pública.

165.7. El almacenar y vender alimentos en locales que carezcan de las debidas condiciones para su conservación.

165.8. El incumplimiento por parte de los industriales y comerciantes de las obligaciones que se recogen en el capítulo II de este mismo título, así como el suministro de información inexacta o de documentación falsa, y, en general, toda acción que signifique desacato a los inspectores.

165.9. El incumplimiento de las disposiciones administrativas de carácter general en orden al marcado, etiquetado y envasado de productos, y la publicación de los mismos y de sus precios.

165.10. La detección injustificada al mercado de materias primas o productos habitualmente destinados al tráfico mercantil.

165.11. Las acciones u omisiones que produzcan riesgos o daños efectivos para la salud de los consumidores o usuarios, ya sea en forma consciente o deliberada, ya por abandono de la diligencia y precauciones exigibles en la actividad o servicio o instalación de que se trate.

165.12. En general, el incumplimiento de los requisitos, condiciones, obligaciones o prohibiciones de cualquier naturaleza determinados en el Código Alimentario Español, en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias, en las Normas de Calidad, en la presente Ordenanza y en las demás disposiciones especiales que, respectivamente, las regulen.

Art. 166. Se considerarán infracciones de carácter leve:

166.1. Las que por su entidad supongan una variación en los precios, o en los márgenes comerciales, de escasa cuantía sobre los que hubieran sido aprobados o establecidos.

166.2. Los fraudes que por su naturaleza signifiquen una ligera alteración de índole cuantitativa o cualitativa en los productos.

166.3. Aquellas en las que sólo puedan apreciarse circunstancias de simple negligencia en su comisión u omisión.

166.4. Las que, permitiéndolo su naturaleza, sean subsanadas en un plazo no superior a quince días.

Art. 167. Se considerarán infracciones de carácter grave:

167.1. Aquellas en las que, pudiendo calificarse como leves, se aprecie la concurrencia de alguna circunstancia agravante.

167.2. La negativa a suscribir el acta de inspección.

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

Art. 168. Se considerarán infracciones de carácter muy grave:

168.1. La reiterada negativa o resistencia a facilitar datos y documentos o justificantes relacionados con la infracción de que se trate.

168.2. Los hechos y actuaciones que representen desacato a los inspectores y agentes actuantes.

168.3. Las que atenten contra la salud pública.

168.4. Las que lleguen a originar problemas de desabastecimiento.

168.5. Las que impliquen un notable perjuicio en materia de alteración de precios y aplicación indebida de márgenes comerciales, o supongan un fraude respecto a la cantidad o calidad de los alimentos.

168.6. Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa específica aplicable en cada caso.

168.7. El desvío para consumo humano de productos no aptos para ello o destinados específicamente para otros usos.

168.8. Y, en general, el cumplimiento de los requisitos, condiciones, obligaciones o prohibiciones establecidos, o la falta de diligencia o precauciones exigibles cuando entrañen riesgo para la salud de los consumidores.

Sección II

De las sanciones: Su publicidad, responsabilidad, circunstancias agravantes y caducidad

Subsección I. — Sanciones

Art. 169. Las sanciones que pueden imponerse por infracciones cometidas a este Reglamento serán las siguientes:

- Advertencia (amonestación).
- Multa de 1.000 pesetas, hasta el límite de 25.000 pesetas.
- Suspensión o revocación de la autorización administrativa municipal.

Art. 170. Las sanciones podrán aplicarse de la forma siguiente:

170.1. La amonestación o advertencia será aplicada a las infracciones leves siempre que en las mismas no hubiese habido reincidencia.

170.2. La multa será graduada en base a la siguiente escala:

- Faltas leves: de 5.000 a 10.000 pesetas.
- Faltas graves: de 10.001 a 20.000 pesetas.
- Faltas muy graves: de 20.001 al máximo de 25.000 pesetas, o al que se establezca como máximo por la Ley de Competencias Sancionadoras Municipales.

170.3. Sin perjuicio de las sanciones que procedan, la inspección podrá disponer la intervención o decomiso de los productos en aquellos casos en que lo estime oportuno por razones de seguridad para la salud pública.

El decomiso se producirá cuando de resultados de la actuación facultativa se desprenda que el producto está falsificado o adulterado, o sea nocivo o peligroso. Los gastos que originen las operaciones de intervención, depósito, decomiso, transporte y destrucción serán de cuenta del infractor.

170.4. Las infracciones que tuvieran la consideración de muy graves podrán dar origen por su entidad a la suspensión de la autorización administrativa de la que fuera titular la empresa sancionada.

Subsección II. — Publicidad de la sanción y competencias de dicho ejercicio

Art. 171. La autoridad que resuelva el expediente podrá disponer la publicidad de la sanción en el *Boletín Oficial de la Provincia* y en el "Boletín Oficial" del municipio, así como en la prensa local, siempre que dicha sanción sea firme.

Art. 172. La facultad sancionadora prevista en el presente Reglamento corresponde al alcalde-presidente o a la autoridad competente en quien delegue.

Subsección III. — Responsabilidad y circunstancias agravantes

Art. 173. Sin perjuicio de la responsabilidad en que por vía penal, civil u otras pueda incurrir el infractor, la responsabilidad por infracciones a este Reglamento afectará a las personas físicas y jurídicas en las que concurran las siguientes condiciones:

Ser productor, fabricante, vendedor, comisionista, depositario, tenedor o transportista de la mercancía sobre la que opera la infracción.

Art. 174. Los titulares de los establecimientos serán siempre responsables de las faltas que cometan sus representantes, encargados o dependientes.

Art. 175. De las infracciones en productos envasados será responsable la firma o razón social cuyo nombre figure en la etiqueta, salvo que se demuestre su falsificación o mala conservación del producto por el tenedor, siempre que se especifiquen en el envase original las condiciones de conservación. También será responsable el envasador cuando se pruebe su connivencia con el marquista.

Art. 176. De las infracciones cometidas en productos a granel será responsable el tenedor de los mismos, excepto cuando se pueda identificar responsabilidad de manera cierta de un tenedor anterior.

Art. 177. Se considerarán circunstancias agravantes:

- La reincidencia, cuando al cometerse la infracción no hubiesen transcurrido dos años desde la última.
- Cuando los hechos sancionables den lugar a alteraciones sociales que puedan suponer una perturbación del orden público.

Subsección IV. — Caducidad de las acciones

Art. 178. Las acciones emprendidas para perseguir las infracciones cometidas que se tipifican en esta Ordenanza caducarán a los tres años, en las más graves, y a los dos meses en las más leves, contados desde el día en que se hubiera cometido la infracción. La caducidad quedará interrumpida en el momento que la actividad sancionadora se inicie contra el presunto infractor.

Art. 179. De igual manera caducará la acción cuando, levantada la correspondiente acta, hayan transcurrido más de tres meses sin que la autoridad competente ordene la formalización del oportuno expediente.

Art. 180. Iniciado el procedimiento sancionador previsto en los artículos 133 al 137 de la Ley de Procedimiento Administrativo, y transcurridos seis meses desde la notificación al interesado de cada uno de los trámites previstos en dicha Ley sin que se impulse el trámite siguiente, se producirá la caducidad del mismo con archivo de las actuaciones, salvo en el caso de la resolución, en que podrá transcurrir un año desde que se notifique la propuesta.

Disposiciones transitorias

Primera. — Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias, incorporadas a esta Ordenanza, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de un año.

Segunda. — Las normas contenidas en esta Ordenanza no serán de aplicación a los expedientes que se hallen en tramitación en el momento de su entrada en vigor.

Disposición adicional

El Ayuntamiento de Zaragoza se reserva la facultad de asumir cuantas competencias le sean conferidas por las Administraciones estatal o autonómica, dentro del ámbito del consumo y de la defensa de los consumidores, a cuyos efectos considera el presente Reglamento como norma supletoria y de procedimiento.

Disposición derogatoria

Quedan derogados los siguientes capítulos de las Ordenanzas Municipales de Policía Urbana y Costumbres, de 4 de diciembre de 1939:

—Capítulo XIII, sobre higiene alimenticia, en su totalidad.

—Capítulo XXII, sobre sanción penal, en lo que afecta al ámbito de la presente Ordenanza.

—Las demás disposiciones contempladas en las mismas, en cuanto se opongan a lo dispuesto en este Reglamento.

Disposición final

Este Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Boletín Oficial de la Provincia*.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Zaragoza, 6 de septiembre de 1988. — El alcalde. — Por acuerdo de S. M.: El secretario general.

Magistratura de Trabajo núm. 3

Cédula de citación

Núm. 66.872

En cumplimiento de lo ordenado por el Ilmo. señor magistrado de la Magistratura de Trabajo número 3 en autos seguidos bajo el número 501 de 1988, instados por José-Luis Lapuente Sierra, contra María-Teresa Mainar Sopesens, en reclamación de despido, y encontrándose la demandada en ignorado paradero se le cita para que comparezca en la sala audiencia de esta Magistratura de Trabajo (sita en plaza del Pilar, número 2, de esta capital) al objeto de asistir al acto de juicio que tendrá lugar el próximo día 7 de octubre, a las 11.00 horas, advirtiéndole que si no compareciere le parará el perjuicio a que hubiere lugar en derecho.

Y para que sirva de citación a la empresa demandada María-Teresa Mainar Sopesens, se inserta la presente cédula en el *Boletín Oficial de la Provincia*.

Zaragoza a 10 de septiembre de 1988. — El secretario.

Núm. 66.873

En cumplimiento de lo ordenado por el Ilmo. señor magistrado de la Magistratura de Trabajo número 3 en autos seguidos bajo el número 584 de 1988, instados por Sandra Montejo Aranda, contra Guimarsa, S. A., en reclamación de despido, y encontrándose la demandada en ignorado paradero se le cita para que comparezca en la sala audiencia de esta Magistratura de Trabajo (sita en plaza del Pilar, número 2, de esta capital) al objeto de asistir al acto de juicio que tendrá lugar el próximo día 7 de octubre, a las 10.40 horas, advirtiéndole que si no compareciere le parará el perjuicio a que hubiere lugar en derecho.

Y para que sirva de citación a la empresa demandada Guimarsa, S. A., se inserta la presente cédula en el *Boletín Oficial de la Provincia*.

Zaragoza a 22 de septiembre de 1988. — El secretario.

Núm. 66.875

En cumplimiento de lo ordenado por el Ilmo. señor magistrado de la Magistratura de Trabajo número 3 en autos seguidos bajo el número 558 de 1988, instados por Francisco-José Díaz Chico, contra Ana-María Chacón Ferrer (Bar Fuentes del Manao), en reclamación por despido, y encontrándose la demandada en ignorado paradero se le cita para que comparezca en la sala audiencia de esta Magistratura de Trabajo (sita en plaza del Pilar, número 2, de esta capital) al objeto de asistir al acto de juicio que tendrá lugar el próximo día 7 de octubre, a las 10.30 horas, advirtiéndole que si no compareciere le parará el perjuicio a que hubiere lugar en derecho.

Y para que sirva de citación a la empresa demandada Ana-María Chacón Ferrer (Bar Fuentes del Manao), se inserta la presente cédula en el *Boletín Oficial de la Provincia*.

Zaragoza a 21 de septiembre de 1988. — El secretario.

Núm. 66.876

En cumplimiento de lo ordenado por el Ilmo. señor magistrado de la Magistratura de Trabajo número 3 en autos seguidos bajo el número 527 de 1988, instados por Angel Pozo Alonso, contra Antonio Mera Castro, en reclamación por despido, y encontrándose el demandado en ignorado paradero se le cita para que comparezca en la sala audiencia de esta Magistratura de Trabajo (sita en plaza del Pilar, número 2, de esta capital) al objeto de asistir al acto de juicio que tendrá lugar el próximo día 7 de octubre, a las 10.50 horas, advirtiéndole que si no compareciere le parará el perjuicio a que hubiere lugar en derecho.

Y para que sirva de citación al demandado Antonio Mera Castro, se inserta la presente cédula en el *Boletín Oficial de la Provincia*.

Zaragoza a 22 de septiembre de 1988. — El secretario.

SECCION SEXTA

CASPE

Núm. 66.832

Doña Mercedes Galicia Mendoza ha solicitado licencia municipal para el ejercicio de la actividad de peluquería, con emplazamiento en la calle Sástago, sin número, de esta localidad.

Lo que, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 30 del Reglamento de 30 de noviembre de 1961, se hace público, para que quienes pudieran resultar afectados puedan formular las observaciones pertinentes durante el plazo de diez días hábiles, a contar desde la inserción del presente edicto en el *Boletín Oficial de la Provincia*.

Caspe, 22 de septiembre de 1988. — El alcalde.

LA ZAIDA

Núm. 66.835

El Pleno de este Ayuntamiento ha aprobado inicialmente su presupuesto anual para el ejercicio de 1988, cuyos estados de gastos e ingresos, nivelados, ascienden a 36.279.559 pesetas.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 446 del Real Decreto legislativo 781 de 1986, de 18 de abril, se somete el expediente a información pública y audiencia de los interesados en la Secretaría municipal por el plazo

de quince días, durante los cuales podrán presentarse las alegaciones, reclamaciones y sugerencias que se estimen oportunas.

Si transcurrido el plazo anteriormente expresado no se hubieran presentado reclamaciones, se considerará aprobado este presupuesto definitivamente.

La Zaida, 9 de septiembre de 1988. — El alcalde.

PANIZA

Núm. 66.837

Advertido error en el anuncio publicado en el *Boletín Oficial de la Provincia* número 211, de 14 de septiembre, donde dice:

6. Inversiones reales, 19.149.406.

Debe decir:

6. Inversiones reales, 16.149.406.

Paniza, 23 de septiembre de 1988. — El alcalde, Antonio Higuera.

TIERGA

Núm. 66.831

El Ayuntamiento Pleno, en sesión del día 1 de junio de 1987, adoptó el siguiente acuerdo que se transcribe literalmente:

Visto el artículo 22.1 de la Ley 7 de 1985, de 2 de abril, reguladora de las bases de régimen local, y demás disposiciones que la complementan, evacuado informe por el secretario, con el quórum exigido por el artículo 47.2.11 de la Ley anteriormente citada, se acuerda:

Primero. Ceder gratuitamente al Instituto del Suelo y Vivienda de la Diputación General de Aragón el terreno de propiedad de este Ayuntamiento de 701 metros cuadrados de superficie, calificado como bien de propios, con destino al fin exclusivo de construir siete viviendas de promoción pública.

Segundo. Que los fines para los que se ceden se cumplan en el plazo máximo de cinco años y el destino se mantenga durante los treinta siguientes.

Transcurrido uno u otro plazo sin que se hubieren cumplido las citadas condiciones, los bienes revertirán automáticamente de pleno derecho al patrimonio del Ayuntamiento.

Lo que se hace público por el plazo de quince días, para que, examinado el expediente, puedan formularse las reclamaciones y observaciones que se estimen procedentes.

Tierga, 22 de septiembre de 1988. — El alcalde, José L. Gil Gracia.

UTEBO

Núm. 66.830

Don José-Fermín Ceresuela Barrau, en nombre de Lefranc y Bourgeois Ibérica, S. A., ha solicitado licencia para establecer la actividad de almacén y distribución de productos de bellas artes, con emplazamiento en carretera de Logroño, kilómetro 11,400, nave 5, de este término municipal.

Lo que se hace público, en cumplimiento de lo preceptuado en el artículo 30 del Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas de 30 de noviembre de 1961, a fin de que quienes se consideren afectados de algún modo por la actividad de referencia puedan formular por escrito, que presentarán en la Secretaría del Ayuntamiento, las observaciones pertinentes durante el plazo de diez días hábiles.

Utebo, 22 de septiembre de 1988. — El alcalde.

VALMADRID

Núm. 66.838

Con arreglo al Plan de aprovechamientos forestales para el ejercicio de 1988-89, el próximo día 20 de octubre, a las 12.00 horas, tendrá lugar en esta Casa Consistorial, bajo la presidencia del señor alcalde, o concejal en quien delegue, la celebración de la siguiente subasta:

Pastos en los montes denominados "El Bajo", "Dehesa Boalar" y "Vado Alto", números 29, 30 y 31, con una superficie de 3.500 hectáreas, para 1.250 cabezas de ganado lanar y 50 de cabrío, siendo el tipo de licitación de 175.000 pesetas.

Valmadrid, 22 de septiembre de 1988. — El alcalde, Carmelo Montanel.

SECCION SEPTIMA**ADMINISTRACION DE JUSTICIA****Juzgados de Primera Instancia**

JUZGADO NUM. 1

Núm. 65.659

El Ilmo. señor juez del Juzgado de Primera Instancia número 1 de Zaragoza;

Hace saber: Que en los autos de juicio del artículo 131 de la Ley Hipotecaria, seguidos con el número 401 de 1988-B, a instancia de Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Zaragoza, Aragón y Rioja, que litiga de pobre, representada por el procurador señor Barrachina, contra José Ignacio Cebollero Navarro y Adoración Grau Ezquerro, domiciliados para notificaciones en calle Coso, número 34, de Barbastro (Huesca), se ha acordado en providencia de esta fecha librar el presente y su publicación por término de veinte días, anunciándose la venta pública de los bienes que se dirán, especialmente hipotecados que se persiguen como de la propiedad de

dichos demandados, que con su valor de tasación se expresarán, en las siguientes condiciones:

- 1.^a Para tomar parte deberá consignarse previamente el 20 % de dichos precios de tasación, excepto la actora.
- 2.^a Se admitirán posturas por escrito, en sobre cerrado, depositado en la Mesa del Juzgado con anterioridad a iniciarse la licitación.
- 3.^a Dicho remate podrá cederse a tercero.
- 4.^a Se anuncia la subasta a instancia de la actora, estando de manifiesto en la Secretaría de este Juzgado los autos y la certificación del Registro, a que se refiere la regla cuarta del artículo 131 de la Ley Hipotecaria; se entenderá que todo licitador acepta como bastante la titulación, y que las cargas o gravámenes anteriores y los preferentes, si los hubiere, continuarán subsistentes, entendiéndose que el rematante los acepta y queda subrogado en la responsabilidad de los mismos, sin destinarse a su extinción el precio del remate.

5.^a Tendrá lugar en la sala de audiencias de este Juzgado, a las 10.00 horas de las siguientes fechas:

Primera subasta, el 11 de noviembre próximo; en ella no se admitirán posturas inferiores al tipo pactado en la hipoteca. De no cubrirse lo reclamado y quedar desierta en todo o en parte, segunda subasta el 9 de diciembre siguiente; en ésta las posturas no serán inferiores al 75 % del tipo de la primera. De darse las mismas circunstancias, tercera subasta el 20 de enero de 1989, y será sin sujeción a tipo, debiéndose consignar en ésta el 20 % del tipo de la segunda subasta.

Se estará en cuanto a la mejora de postura, en su caso, a lo prevenido en la regla 12 del artículo 131 de la Ley Hipotecaria.

Son dichos bienes:

Dependencia número 7. — Piso segundo A, en la segunda planta alzada de casa en Barbastro, calle Benasque, sin número, hoy, según se dice en la inscripción 3.^a, según consta en autos, número 6. Tiene una superficie útil, según cédula de calificación provisional, de 89,80 metros cuadrados, y linda: frente, pasillo de acceso al mismo, hueco del ascensor, patio de luces y piso tipo B de su misma planta; derecha entrando, piso tipo B de su misma planta y calle Benasque; izquierda, patio de luces, y fondo, José Viñuales. Tiene una cuota de 4,49 %. Inscrito en el Registro de la Propiedad de Barbastro (Huesca) al tomo 588, libro 126 de Barbastro, folio 110, finca registral número 10.242, correspondiendo la inscripción 2.^a a la hipoteca de autos y practicada el 16 de junio de 1982. Valorado para subasta en 2.927.000 pesetas.

Por medio del presente se notifica, en su caso, a dichos demandados los mencionados señalamientos de subasta.

Dado en Zaragoza a diecisiete de septiembre de mil novecientos ochenta y ocho. — El juez. — El secretario.

JUZGADO NUM. 1 Núm. 66.425

El juez del Juzgado de Primera Instancia número 1 de Zaragoza;

Hace saber: Que en autos número 601 de 1986, a instancia de la actora Creaciones Lencesi, S. L., representada por el procurador señor Isiegas Gerner, y siendo demandados Antonio Contreras Moreno y María-Pilar Coello de Castro, con domicilio en Madrid (calle Fernández de la Hoz, número 72), se ha acordado librar el presente y su publicación por término de veinte días, anunciándose la venta pública de los bienes embargados como de la propiedad de éstos, que con su valor de tasación se expresarán, en las siguientes condiciones:

- 1.^a Para tomar parte deberá consignarse previamente el 20 % de dichos precios de tasación.
- 2.^a Se admitirán posturas por escrito, en sobre cerrado, depositado en la Mesa del Juzgado con anterioridad a iniciarse la licitación.
- 3.^a Dicho remate podrá cederse a tercero.
- 4.^a El vehículo que se subasta se encuentra en poder de los demandados.
- 5.^a Tendrá lugar en este Juzgado, a las 10.00 horas de las siguientes fechas:

Primera subasta, el 27 de octubre próximo; en ella no se admitirán posturas inferiores a las dos terceras partes de dichos avalúos. De no cubrirse lo reclamado y quedar desierta en todo o en parte, segunda subasta el 24 de noviembre siguiente; en ésta las posturas no serán inferiores a la mitad de los avalúos. De darse las mismas circunstancias, tercera subasta el 22 de diciembre próximo inmediato, y será sin sujeción a tipo.

Son dichos bienes:

Un vehículo matrícula M-7597-FG. Tasado en 350.000 pesetas.

Dado en Zaragoza a veinte de septiembre de mil novecientos ochenta y ocho. — El juez. — El secretario.

JUZGADO NUM. 1 Núm. 65.539

El Ilmo. señor don Vicente García-Rodeja y Fernández, juez del Juzgado de Primera Instancia número 1 de Zaragoza;

Hace saber: Que en este Juzgado y al número 823 de 1987 se tramita expediente de dominio, a instancia de doña María-Eugenia Montoya Avelino, sobre reanudación del tracto sucesivo interrumpido de la siguiente finca urbana:

Vivienda número 2 en el cuarto piso o quinta planta, que mide 29 metros cuadrados, y linda: frente, escalera y patio de luces; derecha entrando, puerta 1; izquierda, casa número 36 de la calle Palomar, y fondo, calle Palomar. Le corresponde el 5 % en el solar y elementos comunes de la casa sita en Zaragoza, señalada con los números 32 y 34 de la calle Palomar.

Dicha finca pertenece a la solicitante por compra verbal a los vendedores don Agustín Anechina Balaguer y doña Alicia Grasa Millán, cónyuges.

Por medio del presente se convoca a las personas ignoradas o desconocidas a quienes pueda perjudicar la inscripción solicitada, a fin de que dentro del término de diez días puedan comparecer ante este Juzgado a oponerse, en su caso, a la pretensión de la actora, si les conviniere.

Zaragoza a diecinueve de octubre de mil novecientos ochenta y siete. — El juez, Vicente García-Rodeja. — El secretario.

JUZGADO NUM. 7 Núm. 66.427

El juez del Juzgado de Primera Instancia número 7 de Zaragoza;

Hace saber: Que en autos número 752 de 1988-B, a instancia de Jesús Sanz Ragaña y Bienvenida Pérez Alvarez, con domicilio en esta ciudad, representados por los procuradores señores Sanagustín Morales e Isiegas Gerner, se ha acordado librar el presente y su publicación por término de veinte días, anunciándose la venta pública del bien propiedad de los mismos, que con su valor de tasación se expresará, en las siguientes condiciones:

- 1.^a Para tomar parte deberá consignarse previamente el 20 % de dichos precios de tasación.
- 2.^a Se admitirán posturas por escrito, en sobre cerrado, depositado en la Mesa del Juzgado con anterioridad a iniciarse la licitación.
- 3.^a Dicho remate podrá cederse a tercero.
- 4.^a El pliego de condiciones y el título de propiedad queda de manifiesto en Secretaría para instrucción de los que quieran interesarse en la subasta.
- 5.^a Tendrá lugar en este Juzgado, a las 11.00 horas de las siguientes fechas:

Primera subasta, el 28 de octubre próximo; en ella no se admitirán posturas inferiores al precio de valoración. De no cubrirse lo reclamado y quedar desierta en todo o en parte, segunda subasta el 25 de noviembre siguiente; en ésta las posturas no serán inferiores a 2.000.000 de pesetas.

Son dichos bienes:

Vivienda letra A, sita en la planta segunda, que tiene una superficie construida de 100,09 metros cuadrados y útil de 76,66 metros cuadrados, aproximadamente. Forma parte de la casa sita en esta ciudad de Zaragoza, señalada con el número 148 del paseo de Echegaray y Caballero. Valorada en 3.000.000 de pesetas.

Dado en Zaragoza a diecinueve de septiembre de mil novecientos ochenta y ocho. — El juez. — El secretario.



BOLETIN OFICIAL
DE LA
PROVINCIA DE ZARAGOZA

TARIFAS DE PRECIOS VIGENTES:

Suscripción anual	6.000	} Sobre estos importes se aplicará el IVA correspondiente
Suscripción especial Ayuntamientos	4.000	
Ejemplar ordinario	35	
Ejemplar con un año de antigüedad	55	
Ejemplar con dos o más años de antigüedad	85	
Palabra insertada en "Parte oficial"	11	
Palabra insertada en "Parte no oficial"	14	
Anuncios con carácter de urgencia	Tasa doble	

Depósito legal: Z. número 1 (1958)
Administración: Palacio de la Diputación de Zaragoza (Admón. de Rentas)
Plaza de España, núm. 2 - Teléfono *22 18 80
Talleres: Imprenta Provincial. Carretera de Madrid, s/n. - Teléfono 31 78 36
CIF: P-5.000.000-1

El Boletín Oficial de la Provincia puede adquirirse en el local de venta de publicaciones de la Diputación de Zaragoza, sito en calle Cinco de Marzo, número 8