

## **ORDENANÇA TECNICOSANITÀRIA SOBRE CONDICIONS HIGIÈNIQUES DELS ESTABLIMENTS I PARADES QUE VENEN ALIMENTS I BEGUDES EN LA VIA PÚBLICA.**

### **1.- Establiments afectats.**

Queda afectada per la present Ordenança qualsevol activitat de venda d'aliments i begudes a l'exterior d'edificis en terrenys privats, vies públiques o espais d'ús públic, mitjançant parades, vehicles o instal·lacions no permanents.

### **2.- Condicions d'instal·lació.**

2.1.- Emplaçament.- Tan sols s'autoritzarà la venda ambulant d'aliments en els recintes de mercats, fires i festes expressament definides per l'Ajuntament.

Excepcionalment es podran autoritzar en altres llocs, les parades dedicades a la venda de l·laminadures, caramels, xurros i gelats en temporada, l'emplaçament d'aquestes parades haurà de ser en tots els casos autoritzat per l'Ajuntament.

2.2.- Materials.- Els materials dels taulells i elements de manipulació dels aliments de les parades seran obligatòriament metàl·lics no susceptibles de produir toxicitat, o plastificats, fàcilment rentables. Cas d'estar situats al damunt del terra s'utilitzaran tarimes de fusta. Els terres seran igualment llisos, continus i rentables.

2.3.- Evitar insectes.- Tots els forats de les instal·lacions d'exposició, conservació i emmagatzematge, llevat dels corresponents a la venda dels productes de consum, estaran protegits contra els insectes mitjançant mosquiteres.

2.4.- Tots els aliments que s'exposin a la venda hauran d'estar protegits del medi i de la manipulació directa, depenent la protecció del tipus d'aliment del qual es tracti.

### **3.- Condicions específiques.**

3.1.- En els establiments i parades en què es venguin a doll els aliments a sota indicats, aquests hauran d'estar protegits en pots de vidre tancats o dins de marquesines de vidre que els cobrirà pel davant, pel cim i pels costats:

L·laminadures, pesca salada, fruites seques, olives, endreços d'amanida, tonyina, anxoves i demés conserves obertes, llegums cuites, formatges i embotits secs encetats i qualsevol altre aliment de caràcter o naturalesa similar. Els productes no encetats que conservin tota la funda protectora sencera podran ésser exposats tot resguardats del vent i de la pols.

Les substàncies esmentades quan siguin servides, no es tocaran amb les mans, sinó que s'utilitzaran recollidors, pinces i el que calgui, per tal d'evitar la seva manipulació directa. Aquests estris també hauran d'estar convenientment protegits en no ser utilitzats.

3.2.- Els establiments o parades dedicats a la venda d'embotits frescos i

formatges tendres hauran de posseir imprescindiblement un taulell refrigerador protegit amb marquesina de vidre per exposar el material al públic permanentment per sota de 4°C.

3.3.- Aquelles parades que venguin fruites i verdures hauran de presentar-les en caixes o contenidors de fusta o plàstic, que evitin el contacte directe dels productes amb el terra.

3.4.- Els establiments o parades que serveixen menjars, entrepans, acompanyaments, plats condimentats, begudes no embotellades de fàbrica i infusions, com són els Bars, Frankfurts, Tavernes, Cafeteries, Snack-Bars, Orxateries, Xurreries i demés, hauran de gaudir de les següents instal·lacions:

3.4.1.- Aigua Potable: Tots els establiments abans esmentats hauran de disposar d'aigua corrent potable.

Cas de no poder connectar amb la xarxa d'abastament públic d'aigua, s'haurà de posseir un dipòsit que subministri aigua potable al taulell, pica de la cuina i serveis higiènics si existissin, amb una pressió mínima de 10 mm. De columna d'aigua. L'aigua del dipòsit procedirà d'una font de subministro autoritzada per l'Ajuntament i en tot moment haurà de posseir com a mínim 0,5 mg. de clor lliure residual per litre d'aigua. El volum del dipòsit serà l'adient i com a mínim el necessari per a fornir 2 litres per minut i per aixeta.

3.4.2.- Aigües residuals: Les aigües residuals produïdes per l'activitat anterior s'hauran de conduir al clavegueram públic.

3.4.3.- Residus sòlids: Es disposarà de cubells normalitzats pel Servei de Recollida pública d'escombreries en la quantitat que sigui suficient per recollir les deixalles de 2 dies.

3.4.4.- Cuina: De disposar-se cuina, aquesta tindrà ventilació directa a l'exterior i la sortida de fums serà vertical i 0,5 m. per sobre del sostre. Disposarà al menys, d'una pica per rentar els utensilis.

Els aliments factibles de fer-se malbé es conservaran imprescindiblement en cambres frigorífiques que els mantindran permanentment per sota de 4°C.

#### **4.- Condicions d'exploració.**

4.1.- Tots els treballadors que manipulin els aliments hauran de disposar del Carnet de Manipulador d'Aliments i cada any hauran de revisar-se per poder obtindre'l al Servei Territorial de Sanitat de la Generalitat. Durant el treball utilitzaran roba preferentment blanca i mantindran les normes elementals d'higiene individual.

4.2.- En els establiments en que es disposi de cuina i per tant de combustible, s'instal·larà almenys un extintor d'incendis de tipus químic, capacitat mínima de 5 litres per a focs dels tipus A, B i C, polivalent.

#### **5.- Condicions d'utilització.**

5.1.- Queda prohibida la venda directa de carn, vísceres i despulles, peix i marisc sense condimentar. Queda prohibida la venda de gelats, aliments i begudes que no estiguin autoritzats per la Generalitat o per la Direcció General de Sanitat. Queda prohibida la venda d'articles de rebosteria, pastisseria i pa de

pešsic, que no vinguin envasats i etiquetats degudament.

Queda prohibida també l'elaboració i venda al carrer, tant si és en safata, com en parades, casetes o mercats, sense lloc fix de pa de pešsic i d'articles de rebosteria, confiteria i pastisseria, llevat de les fires i festes tradicionals d'aquesta Localitat.

5.2.- No està permesa la presència d'animals domèstics solts en l'establiment.

5.3.- Els titulars d'aquests establiments seran assabentats de les normes higièniques que aquí s'assenyalen, i es responsabilitzaran de la seva implantació i acompliment per part d'ells mateixos i dels seus empleats.

## **6.- Inspecció i sancions.**

6.1.- correspondrà als distints cossos de Facultatius Sanitaris Titulars, la inspecció de les condicions sanitàries dels establiments, d'acord amb les respectives competències assignades per la normativa vigent, i a l'Alcaldia la fixació de les sancions corresponents, que actuarà amb els límits de la competència pròpia 90 €) o mitjançant proposta de sancions de quantia superior adreçada als òrgans competents.

6.2.- La Policia Municipal i altres funcionaris municipals, degudament acreditats, col·laboraran en la inspecció d'acord amb la normativa vigent en matèria de consum.

6.3.- Qualsevol infracció, no corregida o subsanada en el termini que s'assenyali, suposa la retirada automàtica de l'autorització atorgada.

## **Disposició final.**

Aquesta Ordenança entrarà en vigència un cop aprovada pel Ple Municipal, excepte pels establiments enguany en funcionament, als que se'ls concedeix un termini de 6 mesos per adaptar-se a la mateixa.

