

Ordenança municipal sobre els aliments i els establiments alimentaris

Aprovació definitiva publicació al BOP 51, d'1/3/1994

Aprovació definitiva de la modificació, publicació al BOP 238, de 5/10/2009
(Nova redacció articles 21 i 90.2)

Secció primera Capítol I. Secció primera. Dels establiments. Articles 25 a 32 derogats per l'Ordenança municipal reguladora de la intervenció administrativa d'activitats, instal·lacions i serveis (OMIA). Publicada aprovació definitiva al BOP de 18/05/2011.

PREÀMBUL

L'article 51 de la Constitució Espanyola ordena als poders públics garantir la defensa dels consumidors i usuaris i de protegir-ne mitjançant mecanismes eficaços la seguretat i la salut.

Les lleis, tant d'àmbit estatal com autonòmic, han establert els principis i les normes que han de regir per millorar la vida dels ciutadans en tant que consumidors i usuaris i han compromès directament els poders públics en la tasca de vetllar pel seu compliment en l'àmbit de llurs competències.

En aquest sentit, tenim com a més significatives en l'àmbit estatal, les lleis 7/85, de 2 d'abril, reguladora de les bases del règim local; 26/84, de 19 de juliol, general per a la defensa dels consumidors i usuaris i 14/86, de 25 d'abril, general de sanitat. En l'àmbit autonòmic de Catalunya la legislació ha estat també molt important, i amb especial relleu les lleis 8/87, de 15 d'abril, municipal i de règim local; 15/83, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris; 1/90, de 8 de gener, sobre la disciplina del mercat i de defensa dels consumidors i dels usuaris i finalment, la llei 3/93, de 5 de març de l'estatut del consumidor.

Als Ajuntaments, en tant que administració més propera al ciutadà, la llei els atribueix com a competència mínima i obligatòria, sigui quina sigui la seva població, el control dels aliments i begudes, convertint-los així en l'òrgan garant de la seguretat i la salut pública abans esmentades.

Aquesta Ordenança tracta, doncs, de ser l'instrument normatiu municipal en matèria d'higiene i sanitat alimentàries, sens perjudici de la normativa general reguladora de la matèria, i amb la finalitat última de preservació de la salut pública.

TÍTOL PRELIMINAR. CONCEPTES

Article 1

Als efectes del que disposa aquesta ordenança, s'entén per:

Establiments alimentaris

Tindran la consideració d'establiments alimentaris, tots els establiments regits per una persona, natural o jurídica, que dediqui la seva activitat fabril o comercial a l'obtenció, importació, manipulació, preparació, recepció, classificació, envasat, conservació, dipòsit, distribució a l'engròs o al detall, expedició o venda d'aliments, inclosos els cuinats o productes alimentaris, o estris alimentaris.

Tindran la condició de locals, els establiments alimentaris com factories, complexos comercials, naus, edificis, llotges, mercats, magatzems, dipòsits fixes i mòbils, recintes coberts, botigues, aparadors, vitrines, quioscs, parades mòbils o tancades i a l'aire, quan es destinin de manera permanent, temporal o circumstancial a alguns dels fins als quals fa referència l'apartat anterior.

També tindran la condició esmentada les instal·lacions i els elements industrials on calguin eines a utilitzar de forma permanent o circumstancial, d'acord amb els fins considerats en el primer paràgraf.

D'acord amb aquestes consideracions queden compresos en aquest concepte:

- a) Els escorxadors generals frigorífics.
- b) Indústries d'elaboració i transformació de productes alimentaris (càrnics, de peix, pre-cuinats i plats preparats, etc.).
- c) Galeries d'alimentació.
- d) Establiments alimentaris de venda a l'engròs, detall, en règim d'hipermercats o autoserveis.
- e) Magatzems frigorífics, i no frigorífics, sales d'especejament d'aliments d'origen animal.
- f) Hotels i pensions, bars, restaurants, bars-restaurants, escoles, fàbriques, centres esportius, residències per a gent gran i altres que disposin de menjadors col·lectius públics o privats.

Aliments

Tindran la consideració d'aliments totes les substàncies o productes de qualsevol natura, sòlids o líquids, naturals o transformats, que, per les seves característiques, aplicacions, components, preparació i estat de conservació, siguin susceptibles de ser habitualment i idòniament utilitzats per a alguns dels fins següents:

- a) Per a la nutrició humana normal o com a fruitius.

b) Com a productes dietètics, en casos especials d'alimentació humana.

D'acord amb aquesta definició, els diversos grups d'aliments queden inclosos en la classificació següent:

- Carns i derivats.
- Aviram, caça i derivats.
- Peix, marisc (mol·luscs i crustacis) i derivats.
- Ous i derivats.
- Llets i derivats làctics.
- Olis i greixos comestibles.
- Cereals, hortalisses, verdures i bolets comestibles.
- Edulcorants naturals i derivats.
- Condiments i espècies.
- Aliments estimulants i derivats.
- Conserves d'origen animal o vegetal. Plats pre-cuinats.
- Productes dietètics i de règim.
- Aigües, gel i refrescos.
- Gelats.
- Begudes alcohòliques i no alcohòliques.
- Additius en les seves diferents actuacions alimentàries.
- Tots aquells productes que puguin constituir una base per a l'alimentació per ella mateixa o per una ulterior manipulació, amb independència de la matèria primera.

La consideració d'aliment es perdrà quan aquest no acompleixi els requisits establerts en les diferents reglamentacions tècnico-sanitàries, ordenades per a cada grup d'aliments.

La llet, com a aliment en la seva denominació genèrica, correspon únicament i exclusivament a la llet de vaca.

TÍTOL I. OBJECTE I ÀMBIT D'APLICACIÓ

Article 2

1. Els objectius d'aquesta ordenança són:

a) Fixar les condicions a què s'han d'ajustar els articles destinats al consum alimentari de la població, d'acord amb la legislació vigent aplicable, tenint en compte els avenços tecnològics i l'evolució dels hàbits alimentaris més recents.

b) Determinar les condicions que han de reunir els establiments, centres i indústries dedicades a la producció, preparació, elaboració, transport i emmagatzematge, venda o consum de productes alimentaris; d'acord amb el que s'estipula en el conjunt de la legislació alimentària.

c) Establir els condicionaments sanitaris exigibles a les persones que intervinguin en l'elaboració, manipulació i comercialització dels productes alimentaris destinats al consum humà.

2. L'àmbit territorial d'aplicació d'aquesta ordenança és el terme municipal de la ciutat de Manresa.

TÍTOL II. DELS ALIMENTS

Capítol I. Disposicions generals.

Article 3

Els aliments que es puguin consumir en el mateix estat en què s'expenen i que no s'han de coure ni de rentar, s'hauran de servir al consumidor sense tocar-los amb les mans.

Article 4

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

a) S'hauran de protegir amb vitrines o altres tipus de protecció eficaç per evitar-ne la contaminació per qualsevol agent exterior i principalment per la pols, excepció feta d'aquelles fruites i hortalisses que es puguin coure o rentar.

b) No es podran exposar a les portes ni a l'exterior dels establiments. En tots els casos hauran d'estar aïllats del terra 40 cms, com a mínim.

c) Se serviran al públic en caixes, paquets o embolcalls de materials higiènics, nous i autoritzats. Es prohibeix l'ús, amb aquesta finalitat, d'envasos o papers prèviament utilitzats.

d) S'hauran de senyalar amb cartells que prohibeixin manipular i tocar els aliments exposats, i es lliuraran al consumidor sense tocar-los amb les mans.

e) Es procurarà que totes les retolacions dels aliments que en requereixin, siguin en la denominació local, en català, i si no es coneix, en la denominació catalana general o en la del seu lloc d'origen.

Article 5

A més d'executar allò que disposen els article següents, tots els aliments, en ser lliurats al consumidor, hauran de ser perfectament aptes per al consum i reunir les especificacions higiènic-sanitàries de les reglamentacions tècnico-sanitàries vigents, a més de complir les normes de qualitat que les desenvolupen.

Article 6

1. Els aliments congelats s'hauran de conservar en instal·lacions frigorífiques que els mantinguin en estat de congelació i a una temperatura compresa entre -18 i -25°C, i s'expediran al consumidor en aquest estat. Si és necessari, els esmentats aliments es podran vendre descongelats, si es fa constar clarament que es tracta d'un producte que havia estat congelat abans. En tot cas, és prohibit recongelar els aliments descongelats.

2. Els aliments peribles, no congelats, i que es poden alterar per la temperatura ambiental, s'hauran de conservar obligatòriament en un frigorífic, expositor o no, amb la capacitat útil adequada per garantir la temperatura de treball que estableixi la normativa de referència i aquesta ordenança.

Article 7

Tots els aliments envasats, transformats o elaborats hauran de portar a l'exterior de l'envàs la indicació de la seva naturalesa, la composició, la data de caducitat, el nom de l'empresa elaboradora i el número d'inscripció en el Registre Sanitari.

Article 8

1. Es consideraran adulterats tots els productes alimentaris, la composició normal dels quals hagi estat alterada, encara que això no suposi cap efecte nociu per al consumidor, excepte les alteracions que es facin constar clarament en el seu envàs d'acord amb les normes sobre l'etiquetatge.

2. També, sota la responsabilitat del venedor, s'indicarà la procedència de tots aquells productes alimentaris que pels seus condicionaments de comercialització s'hagin de vendre a l'engròs.

3. Els productes alimentaris dels quals les reglamentacions tècnico-sanitàries i les normes de qualitat prohibeixen la venda a doll o a la menuda, encara que n'autoritzen la venda fraccionant l'envàs original, es podran vendre d'aquesta forma, però hauran de conservar la informació i l'etiquetatge de l'envasament fins al final de la venda. El responsable de l'establiment permetrà la identificació correcta de l'aliment al consumidor o a l'inspector que li requereixi.

4. El producte alimentari, del qual no sigui prohibida la venda a la menuda o per fraccionament, haurà de complir les condicions de qualitat alimentària i de presentació comercial que estableix la legislació de referència.

Article 9

Queda prohibida la venda per al consum d'aliments tarats, alterats en la seva composició - excepte, tan sols, en el cas que disposa l'article 7.1 anterior -, o als quals s'hagin addicionat substàncies nocives per modificar-ne l'aspecte, el color o les condicions organolèptiques (o sigui, les que es poden constatar per mitjà de la vista), i també la d'aquells, la conservació dels quals s'hagi tractat d'assegurar per mitjans no adequats, o per additius no admesos en la legislació vigent per a cada grup d'aliments.

Tots els establiments alimentaris sense excepció estan obligats a exhibir el preu de totes i cadascuna de les mercaderies posades a la venda, amb la retolació PVP preu de venda al públic amb l'IVA inclòs.

En cap circumstància, l'etiquetatge dels productes suposarà adulteració ni contaminació per a l'aliment etiquetat o per al seu envàs.

Capítol II. Regulacions específiques sobre les carns i els productes càrnics.

Article 10

1. Totes les carns destinades al consum humà en el municipi de Manresa, procediran necessàriament d'escorxadors generals frigorífics, magatzems frigorífics de carns i sales d'especejament de carns, degudament autoritzats i inscrits en els Registres Sanitaris corresponents.

2. Les carns esmentades hauran d'ajustar-se a les reglamentacions tècnico-sanitàries respectives.

Article 11

1. A més, i amb dependència del que determina l'article anterior, les canals, mitges canals, quarts o peces dels animals comestibles procedents dels establiments legalment autoritzats per la inspecció es marcaran amb els segells oficials, amb foc o tinta, en els quals hi ha de figurar:

a) El número del Registre Sanitari de la Indústria.

b) La llegenda "Sanitat Veterinària-Inspeccionat", d'acord amb les especificacions de l'Ordre del 21 de setembre de 1982 sobre garanties sanitàries de la carn (BOE 6 d'octubre de 1982). La mateixa indicació portaran els embolcalls de les peces trossejades.

2. Les canals esmentades, mitges canals, quarts o peces, es penjaran amb ganxos en llocs on no tingui accés el públic, degudament protegits de tot possible contacte amb les mans, alè o altre tipus d'agents contaminants.

Article 12

1. Els titulars dels establiments detallistes de venda de carns de totes classes tindran a disposició dels inspectors municipals els certificats veterinaris i els albarans, amb la

confirmació de la inspecció sanitària, corresponents als productes que tinguin a la venda.

2. En els establiments detallistes esmentats es podran realitzar únicament operacions d'especejament de la carn que s'hagi de vendre en l'establiment o en altres establiments que siguin de la mateixa empresa, i sempre que reuneixin les condicions higiènic-sanitàries corresponents.

3. Els establiments d'una mateixa empresa hauran de tenir l'albarà d'identificació de les carns i dels seus productes elaborats, subministrats per l'empresa, en els quals hi haurà de figurar: el nom del titular, l'adreça i el número d'identificació fiscal.

Article 13

1. Les carns d'aviram i conills destinades al consum humà procediran necessàriament d'escorxadors industrials, degudament autoritzats i inscrits en el Registre Sanitari. Totes les peces senceres portaran el marxamo acreditatiu de procedència i d'haver estat inspeccionades sanitàriament.

2. Els productes especejats i elaborats amb aquestes carns s'hauran de presentar envasats i etiquetats, amb la indicació de la composició del producte i del número de registre sanitari de la indústria elaboradora.

Article 14

Els animals morts en caceres, que es posin a l'abast, hauran d'anar acompanyats sempre d'un certificat veterinari que en garanteixi la inspecció prèvia més escaient i, en el cas dels porcs senglars, el seu reconeixement triquinoscòpic.

Article 15

Les despulles o menuts comestibles dels animals per al consum s'expediran en establiments dedicats exclusivament a aquesta venda i en les condicions adequades establertes per aquests productes, sense perjudici del que determinen els articles 34.1 i 36.

Capítol III. Regulacions específiques sobre el peix.

Article 16

1. Els productes de la pesca destinats al consum humà, i introduïts per al proveïment de la ciutat, hauran de reunir les característiques organolèptiques i higiènic-sanitàries que els facin aptes per al consum directe, tal com estableixen les reglamentacions tècnico-sanitàries d'aquests productes.

2. Els mol·luscs per als quals és obligatòria la depuració prèvia al consum (musclos, cloïsses, ostres i petxines), s'hauran de vendre al públic dins els terminis que estableixen les esmentades etiquetes.

Article 17

Quan es tracti de productes de la pesca procedents d'altres països, els importadors estaran obligats a presentar a la Inspecció Sanitària municipal, la documentació sanitària d'origen per tal de conèixer, si calgués, l'aptitud de l'espècie per al consum humà.

Article 18

1. Els titulars de les peixateries de tota mena tindran a disposició dels inspectors municipals els albarans i/o els certificats d'inspecció sanitària corresponents als productes que tinguin a la venda.

2. En els documents mercantils de venda, s'especificarà clarament l'espècie del peix objecte de contractació, segons les denominacions específiques, establertes en l'annex IV del Reial Decret 1521/1984 de l'1 d'agost. S'acceptarà també la denominació catalana i local; en tot cas, s'haurà d'especificar si es tracta de peix fresc, congelat, fumat, salat o dessecat.

Article 19

Els productes de la pesca congelats es conservaran i presentaran en aquest estat fins al moment del lliurament al consumidor. Excepcionalment, queda autoritzada la venda de cefalòpodes congelats (pops, calamars, sípies,...) lleugerament descongelats, sempre i quan s'indiqui clarament aquesta circumstància als compradors.

Capítol IV. Regulacions específiques sobre la llet i els seus derivats.

Article 20

Els tipus de llet autoritzats per a la venda al públic seran els establerts en el Codi Alimentari Espanyol i en les reglamentacions tècnico-sanitàries que es desenvolupin.

Article 21- Nova redacció(Acord Ple 21/09/2009)¹

1. Es prohibeix la venda de llet crua a doll en tot el terme municipal de Manresa. En qualsevol cas, la venda de llet a doll s'haurà de fer mitjançant sistemes homologats que garanteixin el compliment de la normativa tecnosanitària vigent

2. Tota la llet que s'expengui al públic per al consum humà haurà de complir les condicions higiènic-sanitàries establertes per la normativa vigent.

Article 22

¹Text anterior de l'article 21

1. Es prohibeix la venda de llet a doll en tot el terme municipal de Manresa .2. Tota la llet que s'expengui al públic per al consum haurà de ser higienitzada i envasada amb la garantia d'un centre d'higienització inscrit en el Registre Sanitari i en les condicions de manteniment i conservació establertes per les respectives normes de qualitat dels diferents tipus de llet i dels seus derivats. 3. La venda de llet certificada s'haurà d'ajustar als condicionaments sanitaris i de qualitat establerts per a aquest tipus d'aliment.

Tots els derivats làctics (nata, mató, formatges frescos, iogurts, batuts, cremes, etc.) s'hauran de presentar amb les denominacions que específicament els correspongui, etiquetats i retolats d'acord amb les disposicions vigents, i conservats en les condicions de temperatura i humitat que fixa aquesta ordenança.

Capítol V. Regulacions específiques sobre els aliments d'origen vegetal.

Article 23

Les fruites, hortalisses, verdures i bolets comestibles, destinats al consum humà, que estiguin lliures d'elements abiòtics i/o biòtics (microbians patògens), i han d'ajustar-se a les normes d'ordre superior específicament establertes. Els serveis municipals en les seves respectives competències, inspeccionaran els aliments esmentats, i en comprovaran la procedència, en especial pel que fa referència als que es consumeixen crus.

Les fruites, verdures i hortalisses a la menuda s'hauran de vendre senceres i solament està permesa la venda de verdures trossejades si estan envasades i refrigerades o congelades.

Article 24

Els bolets seran objecte d'especial vigilància per part dels serveis indicats en l'article anterior a fi que no es posin a la venda les espècies tòxiques, per la qual cosa s'autoritzen només les espècies i varietats no tòxiques. Tots els grups de bolets de la mateixa espècie que es posin a la venda estaran degudament classificats. Les diferents espècies de bolets s'hauran de vendre, en tot cas, sencers, lliures de paràsits, fulles i, en tot cas, amb aspecte extern saludable.

TÍTOL III. DELS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS I DEL PERSONAL

MANIPULADOR D'ALIMENTS.

Capítol I. Disposicions generals.

Secció primera: Dels establiments

Article 25

1. Tots els establiments i/o indústries alimentàries necessiten per a l'obertura i funcionament, la llicència municipal corresponent, segons el tipus d'activitat a exercir.

2. Tots els establiments queden subjectes a la inspecció dels serveis municipals, que podran controlar les seves activitats en tot moment, sens perjudici de les i/o competències que en aquest ordre corresponguin a d'altres administracions.

3. Els titulars de les llicències esmentades en el paràgraf 1 d'aquest article compliran les obligacions que estableixen les ordenances fiscals. Les altes fiscals no autoritzen en si mateixes la realització d'aquestes activitats ni prejutgen la concessió de les llicències municipals respectives.

Article 26

1. Si l'activitat a exercir es troba inclosa en les regulades pel Reglament d'Activitats Molestes, Insalubres, Nocives i Perilloses, el seu funcionament està expressament prohibit fins que es disposi de l'acta de comprovació favorable.

2. D'acord amb el nomenclàtor annex a l'esmentat reglament, els següents establiments hi són inclosos:

- Escorxadors frigorífics municipals, comarcals o de qualsevol titularitat.
- Vaqueries, granges d'aus, conills, ovines i caprines.
- Escorxadors d'aus i de conills.
- Sales d'especejament de tota mena de carns.
- Tallers i/o magatzems elaboradors de budells d'ús industrial i de despulles d'animals.
- Fàbriques i obradors d'embotits i xarcuteria.
- Carnisseries, xarcuteries, salsitxeries, cansaladeries.
- Indústries per a la conserva de peix en saló i escabetx, magatzems de peix i peixateries.
- Magatzems a l'engròs de tota mena de productes alimentaris.
- Elaboració d'olis, greixos i margarines comestibles, conserva d'olives i trulls d'oli.
- Obtenció i elaboració de tot tipus d'espècies, llevats, colorants i additius per a l'ús en l'alimentació humana.
- Fàbriques de sucre amb destil·leria d'elaboració de begudes alcohòliques i fàbriques d'alcohol. Elaboració de begudes alcohòliques.
- Indústries elaboradores de plats cuinats i pre-cuinats.
- Tots els magatzems frigorífics polivalents.
- Fabricació de pa, forns, fleques i elaboració de pastissos.

La llista expressada no té caràcter exhaustiu i, per tant, no limita la inclusió d'activitats no previstes expressament.

Article 27

1. Els mercats municipals de proveïment al detall i els seus llocs de venda, es regiran per la reglamentació específica. Supletòriament, s'aplicaran les normes higiènico-sanitàries municipals, i les de caràcter general per a aquests establiments alimentaris.

2. Són objecte de regulació específica en el Capítol II d'aquest Títol III els següents establiments: carnisseries, carnisseries-salxitxeries, carnisseries cavallines, cansaladeries, volateria, conills, ous i caça, peixateries, fleques, despatxos de pa, pastisseries, granges-lleteries, gelateries, detallistes d'alimentació polivalents tradicionals, autoserveis, superserveis i supermercats.

Article 28

Els establiments del comerç de l'alimentació, llevat dels ubicats en els mercats municipals d'abastament als quals fa referència l'article anterior, les Galeries Privades d'Alimentació i els Centres Privats d'alimentació, seran objecte d'una reglamentació especial. Transitòriament, els són d'aplicació les següents condicions:

a) Disposaran d'entrades i sortides directes a la via pública o als espais oberts. L'espai mínim de la sala de venda serà de 20 m² de superfície i 2,5 m d'alçada, mesurats des del terra del local fins el sostre. Aquest volum es refereix únicament a l'espai dedicat a la venda al públic, amb exclusió, per tant, de la part dedicada a serveis i magatzem.

b) Disposaran de suficient ventilació. Si és per aireig natural, hauran de disposar de forats de ventilació d'una superfície total no inferior a un 5% de la superfície de planta de cada dependència que donin directament a l'ambient exterior. S'exceptuen els locals exclusivament destinats a magatzems, trasters i passadissos. Si no tenen les condicions indicades, disposaran de ventilació i climatització forçada, que haurà de ser sotmesa a revisions periòdiques. L'autoritat municipal podrà ordenar el tancament total o parcial del local en el cas de deficient funcionament de la instal·lació.

c) Hauran de disposar de llum natural i artificial suficient i ajustada a les disposicions legals en matèria de seguretat i higiene en el treball.

d) En les dependències on les normes sanitàries ho exigeixin, els terres estaran enrajolats totalment a totes les dependències, les parets cobertes fins a 2 metres d'alçada amb rajoles de tipus valencià de tons clars o d'altres materials de característiques similars. La resta de les parets i dels sostres estaran convenientment pintats amb pintura rentable i no tòxica. Els angles de les parets i sostres seran arrodonits.

e) Comptaran amb taulells de fàcil neteja, vitrines i cambres frigorífiques per a la correcta conservació dels aliments moridors amb mobiliari i atuells llisos i de materials higiènics que, en tot moment, hauran de ser escrupolosament nets.

f) Hauran de garantir una protecció suficient dels aliments en vitrines d'alçada convenient.

g) No podran tenir comunicació directa amb habitacions, dormitoris o serveis higiènics.

h) Disposaran d'aigua corrent potable i amb suficient pressió. Els desguassos estaran connectats a la xarxa de clavegueram i convenientment protegits amb dispositius de no retorn.

i) 1. Disposaran per al seu personal dels serveis d'higiene que fixa l'Ordenança General de Seguretat i Higiene en el Treball i, com a mínim, d'un vàter i un lavabo. En cap cas estaran comunicats directament amb el local, excepte en el cas que existeixi un avantvestíbul.

2. Els serveis d'higiene estaran ventilats directament a l'exterior, ja sigui per ventilació natural o bé forçada.

3. Els vàters s'ubicaran en cabines individuals de dimensions mínimes de 0,9 metres de costat i 1,20 m² de superfície i 2,30 metres d'alçada. Els vàters seran de model higiènic amb descàrrega automàtica d'aigua. Els lavabos i urinaris no es podran col·locar dins de la mateixa cabina que els vàters.

4. El terra i les parets estaran enrajolats totalment, a fi i efecte de permetre ser netejats amb líquids desinfectants i antisèptics amb la freqüència necessària.

5. Disposaran de tots els útils i elements indicats per la legislació: aigua calenta i freda, sabó, raspall d'ungles, tovalloles d'un sol ús o aire calent, cubell higiènic, paper higiènic i penjador.

j) Disposaran de protecció contra l'accés de rosegadors i insectes.

k) No s'hi podran allotjar animals domèstics, ni tampoc se'ls hi permetrà l'entrada.

l) Seran degudament desinfectats, desratitzats i desinfectats amb periodicitat idònia. Les condicions per a la prestació d'aquest servei s'ajustaran a la normativa vigent.

m) Les escombraries i deixalles s'hauran de dipositar dins dels recipients estancs, els quals tancaran hermèticament i en locals annexes al de la venda dels aliments. Es retiraran com a mínim un cop al dia.

n) Les rebotigues o magatzems de reposició, quan n'hi hagi, disposaran de les condicions estructurals i d'instal·lació adients perquè els aliments es conservin adequadament i ordenadament d'acord amb la seva natura.

Article 29

1. L'Ajuntament podrà fixar les diverses classes d'establiments d'alimentació a efectes de la corresponent llicència municipal, i determinarà els productes que s'hi podran vendre sense que hagin de coincidir amb epígrafs corresponents de l'Impost sobre les Activitats Econòmiques.

2. En un mateix local es podran subministrar simultàniament productes alimentaris corresponents a diferents classes i/o llicències, sempre que aquest reuneixi les condicions de superfície i les instal·lacions que es requereixin per a cadascuna i sense perjudici de les excepcions que per determinats productes s'estableixin en aquestes ordenances o en altres disposicions municipals, autonòmiques o estatals.

Article 30

A les granges-lleteries es podrà vendre llet higienitzada i envasada procedent d'indústries lleteres legalment autoritzades i tota mena de derivats làctics i, així mateix, s'hi podran vendre productes de pastisseria menuda per al consum en el mateix establiment.

Article 31

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

Article 32

En l'aspecte higiènic-sanitari s'aplicaran, sense perjudici de la present ordenança, les reglamentacions i ordenances vigents específiques per a cada tipus d'activitat.

Secció segona. Del personal manipulador d'aliments

Article 33

1. En aquesta ordenança es consideraran manipuladors d'aliments totes les persones que per la seva activitat laboral entrin en contacte amb els aliments com a conseqüència dels supòsits següents:

- a) Distribució i venda de productes sense envasar.
- b) Elaboració, manipulació i envasat d'aliments o productes alimentaris quan aquestes operacions es realitzin de forma manual, sense tractament posterior que garanteixi l'eliminació de qualsevol possible contaminació provinent del manipulador.
- c) Preparació culinària i activitats connexes que preparin aliments per al consum directe.

2. El personal que intervé en la manipulació en qualsevol establiment o activitat relacionada amb els aliments, acomplirà allò que disposa el Reial Decret número 2505/83 de 4 d'agost que va aprovar el Reglament de Manipuladors d'Aliments i, especialment, la tinença del corresponent carnet, circumstància que serà comprovada periòdicament pels serveis d'inspecció municipal.

3. Queda prohibit al personal manipulador d'aliments durant l'exercici de la seva activitat:

- Fumar i mastegar goma (xiclets, etc.).
- Menjar en el lloc on es manipulen aliments.
- Utilitzar peces de vestir diferents de les reglamentàries.

- Estossegarr o esternudar sobre els aliments.
- Qualsevol altra acció que pugui ser causa de contaminació dels aliments.

4. Tots els treballadors manipuladors d'aliments que pateixin de qualsevol malaltia transmissible estaran obligats a fer-ho saber al titular de l'establiment o al seu representant en el lloc de treball.

En els casos en què hi hagi lesió cutània que pugui tenir contacte directe o indirecte amb els aliments, es facilitarà, al manipulador afectat, el tractament oportú i una protecció amb embenat impermeable. En cap cas no podrà restar exposat cap embenatge, excepte quan estigui perfectament protegit per un embolcall impermeable que no es pugui desfer accidentalment.

Capítol II. Disposicions especials per als diferents tipus d'establiments alimentaris.

Secció primera: carnisseries, cansaladeries, despulles càrniques comestibles, aviram, ous i caça.

Article 34

1. Les carnisseries podran vendre únicament:

a) Carns de bou, vedella, be (xai), moltó, cabra, cabrit, canals d'aus i conills i els productes elaborats de tots ells en qualsevol forma de presentació i envasat, tant si són frescos com congelats.

b) Despulles vermelles (fetge, llengua i cor...) de les espècies anteriorment esmentades.

2. Cadascuna de les carns esmentades es vendrà en taulells diferents, o almenys, convenientment separats mitjançant vidres verticals de 40 cm d'alçària, amb rètols indicatius de l'espècie de què es tracti.

Article 35

A les cansaladeries es podrà vendre: carn de porc, totes les despulles i els productes elaborats.

Article 36

Les carnisseries, cansaladeries, aviram i caça (polleries), es podran instal·lar en un mateix local sempre i quan es compleixin les prevencions establertes per a cadascuna d'elles i les carns i productes respectius es venguin en instal·lacions separades. En tot cas, s'hauran de complir les normes sanitàries que les regulen.

Article 37

A les carnisseries, cansaladeries, aviram i caça (polleria), no es podrà vendre cap altre article que no sigui carn i els productes que se n'elaboren.

Article 38

1. S'aplicarà als establiments destinats a la venda de carn i productes càrnics de tota mena, les disposicions de l'article 28 i les següents:

a) les taules o taulells seran de marbre, o de materials semblants, blancs, i el tall serà d'una sola peça, sense clivelles.

b) Independentment de la possible instal·lació de taulells frigorífics, serà obligatòria, en aquests establiments, l'existència de cambres frigorífiques de suficient capacitat per assegurar la conservació adequada de les carns.

Article 39

Es fregarà diàriament el terra, els sòcols i els taulells, i es netejarà amb cura el tall, les barres i els ganxos de penjar la carn. Per a la neteja es faran servir dissolucions de lleixiu o productes desinfectants.

Article 40

Els carnisers, darrera el taulell, portaran en tot moment peces de vestir fàcilment rentables i de colors clars; s'aconsella la utilització de casquet o gandalla.

Article 41

En cap cas es permetrà que el públic toqui la carn exposada per a la venda.

Secció segona: peixateries

Article 42

A les peixateries es podrà vendre tota classe de peix i els productes que s'elaboren en totes les possibles formes de preparació i envasat, tant si són frescos com congelats. A les peixateries no es podrà vendre cap altre article que no sigui dels autoritzats en aquest article.

Article 43

Els establiments de venda de peix hauran de reunir les condicions que estableix l'article 28 i, a més, les següents:

1. Disposaran de les instal·lacions frigorífiques adequades per a la correcta conservació del peix tan fresc com congelat.

2. Hom podrà instal·lar-hi aquàriums adients per a la conservació de crustacis i mol·luscs vius. El terra haurà d'ésser llis amb prou pendent i proveït de desguàs amb sifó per tal de permetre'n la neteja acurada.

Article 44

1. El peix s'exposarà per a la venda en taulells amb una inclinació adient i proveïts de desguàs per a l'aigua que regalimi durant el temps d'exposició. La venda es podrà fer en els envasos originals, en paneres o damunt d'un taulell adient.

2. Els recipients que continguin productes de pesca per vendre a la menuda o congelats, hauran de portar consignats els següents epígrafs:

- Denominació del producte
- Nom o raó social del remitent
- Número de Registre Sanitari Industrial
- Contingut net
- Data de caducitat

3. Tota espècie o tipus de peix per a la venda serà degudament exposat i retolat amb la corresponent denominació d'origen, nom comú i PVP.

4. El peix no es podrà rentar ni mullar amb líquids durant aquesta estada. Tampoc no es podrà treure dels envasos per remullar-lo i tornar-lo a exposar.

5. El peix congelat només es podrà exposar amb l'envàs original, dins d'una nevera i, en tot moment, completament net de residus.

Secció tercera: Establiments que venen o fabriquen pa, productes de massa de pa, bunyoleries i pastisseries.

Condicions generals:

Article 45

Els locals destinats a la instal·lació d'una indústria panificadora o un despatx de venda de pa, hauran de reunir totes les condicions que s'exigeixen en el Codi Alimentari Espanyol, en les reglamentacions i normes que el desenvolupen, i en el Decret 167/1990, de 20 de juny del Departament de Comerç, Consum i Turisme de la Generalitat de Catalunya sobre comercialització i venda de pa, a més de les que conté aquesta ordenança en els articles següents.

Article 46

Per a l'obertura d'un establiment d'aquest tipus serà requisit indispensable que la indústria o establiment tingui la corresponent llicència municipal i el número d'identificació del Registre de Sanitat, atorgat per la Direcció General de la Salut Pública.

Article 47

Independentment de l'esmentat Registre Sanitari, les indústries de fabricació de pa, productes de massa de pa i bunyoleria hauran d'inscriure's en el Registre Especial d'Indústries Alimentàries que depèn de la Direcció General del mateix nom.

Article 48

Les indústries de fabricació de pa, de productes de massa de pa i de bunyoleria compliran obligatòriament les següents condicions:

1. Tots els locals destinats a l'elaboració de pa, de productes de massa de pa i de bunyoleria, estaran degudament aïllats de qualsevol altre local aliè a la seva comesa.
2. Se'ls aplicaran els reglaments vigents sobre recipients a pressió, electrònics per a alta i baixa tensió i, en general, qualsevol altre de caràcter industrial o d'higiene laboral, d'acord amb la seva naturalesa o finalitat.

Article 49

El terra dels locals destinats a la fabricació de pa, de productes de massa de pa i de bunyoleria, tindrà les condicions adequades per a suportar la instal·lació de la maquinària. Haurà de justificar-se la resistència del pis i la sobrecàrrega que haurà d'aguantar en condicions de treball. La ventilació i il·luminació seran suficients i, com a mínim, hauran de ser les indicades en el Registre de Seguretat i Higiene en el Treball.

Article 50

1. Els locals de la nova instal·lació destinats a la fabricació de pa, de productes de massa de pa i de bunyoleria hauran de tenir il·luminació directa de la via pública, de patis centrals d'una illa o d'espais lliures d'ordenació de blocs aïllats mitjançant finestres que no tindran en total una superfície inferior al 5 per 100 del local. L'àmbit estarà a més d'1,20 metres del nivell del carrer o, si s'escau, a més d'1 metre sobre els patis centrals de l'illa o de l'espai lliure sobre el qual s'obrin.
2. La il·luminació dels locals esmentats no serà menor a 100 lux, mesurats a un metre sobre el nivell del terra.
3. Les portes de tots els establiments tancaran hermèticament i disposaran de dispositius per evitar la introducció d'insectes, rosegadors o altres animals.
4. Les portes d'accés als locals on estiguin ubicats els forns i els obradors tindran una amplada mínima d'1,5 i 2 metres, respectivament.

Article 51

1. Els paviments dels obradors seran uniformes, llisos, durs i resistents al fred, impermeables, incombustibles i de fàcil neteja; podran ésser continus o de peces perfectament rejuntades, i no s'admetran com a paviment definitiu el de xapa de ciment pòrtland. En el cas que en el sòl hi hagi algun desnivell, haurà de salvar-se mitjançant rampes de suau pendent.
2. Les parets s'hauran de revestir fins a una alçada mínima de 2 metres de rajoles o d'altres materials que es puguin rentar.
3. Les juntures de les parets o amb sostres, sòl o prestatges hauran de tenir cantons arrodonits per tal de facilitar la neteja.

4. Tant les parets com els sostres i paviments hauran d'estar en perfecte estat de conservació i neteja.

Article 52

1. Els locals destinats a la fabricació de pa, de productes de massa de pa o de bunyoleria estaran construïts de manera que es puguin garantir unes òptimes condicions d'higiene i de neteja, per la qual cosa s'adequarà convenientment la distribució de forns, d'obradors i d'altres dependències.

2. Les taules, taulells i prestatges seran de marbre, material vitrificat o fustes dures, fàcilment rentables, i tots els elements o utensilis que puguin entrar en contacte amb les matèries primeres o amb els articles elaborats o en procés de fabricació, seran de característiques tals que, en cap cas, puguin transmetre al producte propietats nocives o gustos desagradables.

3. Els productes elaborats hauran de protegir-se en armaris vitrificats, vitrines o cambres frigorífiques, mitjançant recipients o cistells individuals de material higiènic.

4. No es podrà menjar ni dormir en els establiments regulats en aquesta ordenança, per la qual cosa, si existeixen locals o se n'han d'habilitar a la mateixa planta amb aquestes finalitats, hauran de ser totalment independents.

5. Els locals disposaran d'aigua potable des dels punts de vista físic, químic i microbiològic; el subministrament serà directe, amb desguassos també directes a la xarxa general, proveïts de sifons i de dispositius antibúrics.

Article 53

Els serveis sanitaris es disposaran en habitacions separades d'accés indirecte, i hauran de tenir, com a mínim, un lavabo i una dutxa, ambdós amb aigua calenta i freda, i dotats en tot moment de sabó, detergents i tovalloles netes, i vàters en nombre proporcional a les persones que treballin a l'establiment.

Article 54

Els magatzems i dipòsits de combustible i, si s'escau, els aparells necessaris per al seu subministrament als cremadors dels forns, hauran d'estar perfectament aïllats de les zones d'elaboració i emmagatzematge de les primeres matèries, dels productes acabats i dels productes intermedis; hauran de complir la reglamentació específica, tant si es fan servir combustibles sòlids, com líquids o gasoses; la instal·lació d'evacuació de fums o gasos produïts per la combustió, es farà per xemeneia, que s'enlairarà fins a coronar l'edifici en un metre per sobre de l'edifici més alt en un radi de 50 m. Si s'utilitzen combustibles líquids o gasoses per a la calefacció del forn, les masses en cocció no podran posar-se en cap cas en contacte amb els fums i gasos de la combustió.

Article 55

Les noves indústries de fabricació de pa, de productes de massa de pa i de bunyoleria, hauran de tenir un magatzem on càpiga, com a mínim, la farina necessària per a la producció normal de quinze dies. Els sacs s'hauran d'apilonar en fileres estibades de

deu sacs, com a màxim, d'alçada. També hauran de tenir, per cada metre de forn de cocció, 10 m² d'obrador.

Article 56

Els nivells sonors màxims produïts per les indústries de fabricació de pa, de productes de massa de pa i de bunyoleria, es regulen per allò que es disposa en el Pla General d'Ordenació Urbana de Manresa, o en l'Ordenança municipal de sorolls.

Article 57

Resta totalment i expressament prohibit:

- a) Que els productes emmagatzemats estiguin exposats a l'aire lliure o al sol.
- b) Emmagatzemar el gènere i els combustibles sòlids, si s'escau, a menys de 25 cm de les parets i a menys de 50 cm del sostre, per tal d'evitar els rosegadors.
- c) Fumar dins el local i, especialment, mentre duri el procés de fabricació, de manipulació i d'elaboració dels productes. S'hauran de posar indicacions de la prohibició en llocs visibles.
- d) Dormir dins de l'obrador o de les diferents dependències de la indústria llevat que hi hagi un lloc específic per a fer-ho, que haurà d'ésser totalment independent.
- e) Fer servir els locals, les instal·lacions, els vehicles, la maquinària, els utensilis i les eines per a usos diferents als autoritzats.
- f) Utilitzar aigües no potables, ja sigui per a elaboració i el rentat dels productes, com per a la neteja del material, dels útils i de les eines.
- g) Permetre la manipulació de productes a persones que tinguin malalties infeccioses o que siguin portadores de gèrmens.
- h) Utilitzar roba de vestir no adequada.

Article 58

1. Els establiments de venda de pa es classifiquen en establiments especialistes i establiments polivalents. Només és permesa la comercialització i venda de pa en establiments especialistes i establiments polivalents d'alimentació en règim d'autoservei.

2. Els establiments especialistes podran complementar la venda i degustació dels seus productes amb els següents:

- a) Pa farcit, pastisseria ordinària, farcida o recoberta d'altres productes alimentaris.
- b) Farines de blat i galetes.
- c) Llet esterilitzada i gelats.

d) Productes derivats del cacau, cafè i infusions.

e) Caramels, xiclets i altres productes afins.

En la venda d'aquests productes s'hauran de complir, a més del que disposa el Decret de la Generalitat de Catalunya 167/1990 de 20 de juny, sobre comercialització i venda de pa, les corresponents reglamentacions tècnico-sanitàries.

Així mateix, els establiments especialistes que vulguin vendre productes de pastisseria ho poden fer, sempre i quan compleixin totes les condicions exigibles als establiments de pastisseria, siguin de tipus tècnico-sanitàries, fiscals o de qualsevol altra mena. En tot cas, la venda de pa haurà de realitzar-se en taulell distint i separat del que es destini a la venda de pastisseria.

Els establiments especialistes poden ser:

a) Despatxos artesans de pa, elaborat en forn annex. L'elaboració i fabricació del pa té lloc a l'establiment, en el local annex. S'hauran de distingir amb un rètol en el qual consti "fleca", "forn de pa", "forn", denominacions que tan sols podran ser utilitzades en aquest tipus d'establiments.

b) Despatxos de pa, sense forn annex, propietat del fabricant que elabora el pa. Són administrats en exclusiva i directament pel propi fabricant del pa, com a titular de l'establiment comercial.

c) Despatxos de pa, sense producció pròpia. Són els que s'assorteixen de qualsevol fabricant legalment autoritzat.

3. Els establiments polivalents són aquells del ram dels queviures, en règim d'autoservei, que compaginen la venda de diferents productes alimentaris, amb la venda de pa, de productes de massa de pa i de bunyoleria. Aquests establiments disposaran de prestatges dedicats exclusivament a la venda de pa, ja sigui comú o especial, i l'hauran de vendre necessàriament envasat o embolicat en origen en la pròpia indústria elaboradora, ja sigui unitàriament o en lots d'oferta conjunta.

4. Els establiments polivalents amb una superfície igual o superior a 300 m², podran destinar un lloc especial per a la venda de pa sense embolicar que reuneixi les següents condicions:

a) El pa estarà col·locat en prestatgeries separades del públic per un taulell tancat de manera que s'impossibilita absolutament l'accés al producte per persona diferent del venedor. Les esmentades prestatgeries i el taulell estaran instal·lats en un espai independent.

b) Els diversos tipus i formats de pa s'hauran de col·locar a les prestatgeries en compartiments diferenciats, en cadascun dels quals figurarà un rètol indicant, de manera clara i visible, tant la denominació del producte com el seu pes i preu unitari.

c) Els productes de pastisseria s'exposaran en vitrines, les quals hauran de complir el que es preveu en l'article 77 en el cas que els productes continguin substàncies o components peribles, i figurarà davant de cada tipus de producte, el seu nom i el corresponent preu per unitat. Únicament podrà manipular els productes el venedor, amb pinces o amb un instrument similar.

Article 59

Tots els establiments dedicats a la venda de pa disposaran de:

- a) Una balança que es trobarà a la vista del públic, per a la comprovació del pes, a petició del consumidor.
- b) Fulls de reclamacions del model oficial a disposició del consumidor.

Article 60

1. Els establiments de venda de pa tenen l'obligació de disposar de totes les varietats de pa comú que hagin estat aprovades per l'organisme competent, i hauran de tenir la quantitat necessària de pa tou per atendre el consum ordinari del veïnat o de la clientela habitual de cada comerç o establiment.

2. Els establiments polivalents que no disposin de despatx especialista de venda de pa, hauran de disposar, com a mínim de la varietat de pa comú més usual entre la seva clientela.

Article 61

En tots els establiments, en un lloc visible, s'exhibirà un rètol de 40 cm d'amplada per 30 cm d'alçada, com a mínim, amb el següent text:

"DRETS DEL CONSUMIDOR"

El consumidor té dret a fer comprovar el pes de les peces de pa que vol comprar.

El consumidor pot exigir i utilitzar els fulls de reclamacions que aquest establiment té a la seva disposició.

Article 62

Els locals especialistes destinats a la venda de pa hauran de reunir les següents condicions higiènic-sanitàries:

- a) Els nous establiments especialistes de venda de pa disposaran, a part de les dependències complementàries, d'una superfície dedicada a la venda de pa i de productes de massa de pa, de 30 m², com a mínim, i d'una alçada de 2,70m.
- b) El local serà independent de tota activitat que no sigui la similar de confiteria o pastisseria.

Article 63

1. Els productes que es venen en els despatxos artesans de pa no és necessari que estiguin embolicats, però s'hauran de posar en els prestatges, en compartiments diferents, en cadascun dels quals hi haurà un rètol indicant d'una manera clara i visible la denominació del producte, el pes i el preu corresponent.

2. Els prestatges hauran d'estar separats del públic pel taulell, amb l'objecte d'evitar la manipulació del producte per persones diferents del venedor. El mateix venedor no podrà fer l'operació de cobrament, a no ser que l'establiment estigüés atès per una sola persona. En aquest cas, el propi venedor podrà cobrar l'import, però haurà d'utilitzar pinces o instruments similars per servir els productes, amb la finalitat de no tocar l'article amb les mans.

3. Els productes de bunyoleria s'exposaran en vitrines, i s'haurà de posar davant de cadascun el nom i preu unitari. Només es podran manipular els productes amb pinces o instruments similars.

Article 64

1. Quan l'envasat es faci en els despatxos de pa sense forn annex, propietat del fabricant que l'elabora, la distribució des del lloc de producció fins a l'establiment de venda dels productes es farà amb bosses o amb un altre tipus de recipient provist de tapa coberta protectora, degudament precintada en el lloc d'origen. Aquests embalatges hauran de fabricar-se amb material autoritzat per les autoritats sanitàries competents. A l'embalatge hi haurà serigrafat o imprès:

- a) La marca registrada i el nom i domicili del fabricant.
- b) Número de Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris.
- c) Nombre i pes total de peces, denominació, composició i pes unitari.

2. Els embalatges a què fa referència el punt anterior tindran un contingut total entre 10 kg com a mínim i 30 kg com a màxim.

3. Per a la venda en aquests establiments serà d'aplicació l'article anterior.

Article 65

1. Quan l'envasat es faci en despatxos de pa sense fabricació pròpia, aquests establiments hauran de vendre tant el pa comú com l'especial, envasats unitàriament. Els productes hauran d'arribar al lloc de venda dins de l'embalatge.

2. Els diferents tipus de pa, tant comú com especial, estaran a disposició del públic, degudament embolicats, en els corresponents departaments del prestatge, i hi figurarà un rètol amb la denominació del producte, el pes unitari i el preu corresponent.

3. Les varietats de pa d'un pes inferior a 75 grams i els productes de fleca, podran estar unitàriament sense embolicar, en els prestatges o bé dins de les vitrines. No obstant això, hauran d'arribar a l'establiment condicionats globalment en embalatge.

4. Els embalatges hauran de ser de material aïllant i hermètic. Les autoritats sanitàries corresponents podran autoritzar paper o qualsevol altre material. Hauran d'estar precintats, i a l'exterior hi figurarà serigrafada, impresa o etiquetada la informació següent:

- a) Marca registrada, nom o raó social i direcció del fabricant.
- b) Pes net i preu del producte.

c) Denominació del producte.

d) Número del Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris.

e) En el pa especial hi haurà de constar, també, la fórmula qualitativa i quantitativa del producte.

Article 66

1. Els establiments polivalents hauran de vendre els productes unitàriament embolicats, d'acord amb allò que es preveu en l'article anterior. Els productes han d'arribar al lloc de venda dins de l'embalatge.

2. En els prestatges hi haurà un lloc especial per a l'exposició del pa. Cada tipus de pa haurà de ser en un compartiment específic en el qual figurarà un rètol amb la denominació del producte, el pes i el preu unitari.

3. Quan la venda es faci en un despatx de pa especialista integrat dins de la unitat polivalent, es tindran en compte les normes específiques aplicables al tipus d'establiment de què es tracti.

Article 67

Els rètols i les etiquetes són els mitjans d'informació per al consumidor i usuari, i hauran de permetre la identificació de l'establiment comercial i del fabricant, les característiques essencials del producte i, especialment, el pes i el preu. En qualsevol cas, els rètols i les etiquetes hauran d'ajustar-se als principis d'exactitud i veracitat.

Article 68

1. L'horari de venda dels despatxos de pa haurà de ser suficient com per proveir de manera adequada al públic consumidor.

2. En el període de vacances, l'agrupació professional d'empresaris, fabricants i venedors de pa, o agrupacions si s'escau, realitzaran una relació de torns per fer en les indústries o establiments de la ciutat, de manera que el servei no quedi desatès. Aquesta relació s'haurà de presentar a l'Ajuntament amb una antelació mínima de vint dies del començament del primer torn.

3. Queda expressament prohibida la venda de pa els diumenges i festius, ja siguin festes de caràcter estatal, autonòmiques o locals, llevat que l'establiment disposi de la corresponent autorització atorgada per la Direcció General de Comerç Interior i Consum del Departament de Comerç i Turisme de la Generalitat de Catalunya.

4. Les infraccions en qüestió horària, al marge de les responsabilitats en matèria de disciplina de mercat, podran ser sancionades per l'autoritat municipal amb les multes màximes que la legislació vigent preveguin per incompliment d'Ordenances.

Article 69

Queden prohibides les activitats següents:

- a) La utilització de paper imprès per embolicar productes regulats en aquesta secció. No es considerarà paper imprès el paper nou que porti imprès en una cara el nom, l'adreça i les altres indicacions comercials referents al fabricant o al venedor.
- b) Cobrar directament l'import de la venda, i també tornar el canvi la mateixa persona que despatxa el pa, els pans especials o la bunyoleria, que no estiguin envasats, llevat del supòsit previst en l'article 63.2.

Article 70

1. El personal amb destinació al procés de fabricació, de distribució i de venda de pa, de productes de massa de pa i de bunyoleria, hauran d'estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments.
2. El personal afectat de malalties transmissibles, en qualsevol dels seus estadis, o que sigui portador de gèrmens, haurà de ser exclòs de tota activitat directament relacionada amb el procés d'elaboració i de venda de pa, de productes de massa de pa i de bunyoleria, fins a la total curació clínica i bacteriològica.
3. Queda prohibit al personal amb destinació al procés de fabricació:
 - a) Realitzar l'activitat laboral de forma simultània amb qualsevol altra que pugui suposar una font de contaminació.
 - b) Fumar en els locals d'elaboració, d'emmagatzematge i de distribució.
 - c) Menjar en els llocs de treball.
 - d) Utilitzar peces de vestir de treball que no reuneixin òptimes condicions de neteja.
 - e) Fer qualsevol classe de manipulació de primeres matèries, de masses o de productes acabats amb les mans brutes.

Secció quarta: Gelateries i altres establiments que venen gelats i refrescos granissats.

Article 71

1. Tots els establiments que venguin, de forma estacional o permanent, gelats i granissats, disposaran dels elements frigorífics adients per a la conservació i exposició d'aquest tipus d'aliments a les temperatures de treball que estableix l'article número 77 d'aquesta ordenança.
2. Els gelats i granissats que es posin a la venda a la menuda en la mateixa gelateria es podran mostrar al consumidor en els expositors frigorífics i en els recipients autoritzats prèviament pels serveis municipals competents.
3. Els obradors i la maquinària que s'utilitza en l'elaboració dels gelats i dels granissats de fabricació artesana, es mantindran convenientment nets; les condicions pels

períodes de descans de l'elaboració seran les que fixa el Títol III del Reial Decret 670/83, de 2 de març.

4. Els gelats que es venguin per a ser consumits fora de l'establiment que els elabora, compliran els condicionaments de presentació i d'etiquetatge establerts en la reglamentació tècnico-sanitària corresponent.

5. Els instruments que s'utilitzin per a la venda de gelats, es conservaran en recipients destinats a l'efecte, que tinguin una solució a l'1,5% d'àcid cítric o tartàric. Aquestes solucions es renovaran, com a mínim, diàriament. S'acceptaran també dispositius amb aigua corrent clorada de la xarxa d'abastament públic.

Secció cinquena: Autoserveis, superserveis, supermercats i detallistes d'alimentació polivalents tradicionals.

Article 72

Els establiments polivalents complexos de venda de queviures s'ajustaran a les condicions següents:

- a) Els establiments d'alimentació polivalent tradicionals i els autoserveis, tindran una superfície compresa entre 40 i 199 m².
- b) Els superserveis tindran una superfície compresa entre 199 i 399 m².
- c) Els supermercats tindran una superfície de 400 m² com a mínim.

Les superfícies esmentades es refereixen únicament a l'espai dedicat a la venda al públic, amb exclusió, per tant, de la part dedicada a serveis i a magatzem.

Article 73

1. Els establiments esmentats en l'article anterior hauran de complir les condicions següents:

- a) Podran vendre productes alimentaris i no alimentaris, amb separació suficient entre els uns i els altres de forma que no es puguin afectar ni influir recíprocament en llurs característiques físiques de tota mena.
- b) De manera semblant, els diferents tipus de productes alimentaris hauran d'estar col·locats amb les separacions necessàries pel mateix motiu.
- c) Disposaran de capacitat frigorífica suficient, amb les separacions adequades per als diferents productes, en funció de la seva capacitat de venda.
- d) En tot allò no modificat per aquest article i per l'anterior, s'aplicaran a aquests establiments les normes de l'article 28 d'aquesta ordenança.

Secció sisena: Establiments d'elaboració de plats preparats (pre-cuinats o cuinats) sense envàs hermètic.

Article 74

Els establiments destinats a l'elaboració de plats preparats (pre-cuinats o cuinats) sense envàs hermètic, hauran de complir les prescripcions generals sobre la matèria, contingudes en el Reglament Tècnic-Sanitari de menjadors col·lectius, les normes higiènic-sanitàries per a la instal·lació i el funcionament d'indústries dedicades a la preparació i a la distribució de menjars per al consum en col·lectivitats i en mitjans de transport, i també tota la normativa concordant que sigui d'aplicació en cada moment.

Capítol III. Cambres frigorífiques

Article 75

1. Queden compreses en les normes d'aquesta ordenança les cambres frigorífiques annexes a indústries o comerços destinats a la conservació de productes alimentaris moridors, i que no tinguin la condició de magatzems frigorífics per a la capacitat d'emmagatzematge inferior a 200 m³.

2. En els aspectes tècnics i higiènic-sanitaris, les cambres frigorífiques compliran les exigències de les reglamentacions aplicables.

Article 76

1. La instal·lació de cambres frigorífiques requereix llicència municipal.

2. Les cambres frigorífiques hauran d'instal·lar-se en locals independents que es podran dividir en seccions aïllades diferents per a cadascuna de les classes d'aliments següents:

- a) Carns i productes càrnics
- b) Despulles i menuts
- c) Peix
- d) Ous
- e) Llet i derivats làctics
- f) Fruïtes i verdures

3. En una mateixa secció de les esmentades no s'hi podran conservar productes pertanyents a diferents classes.

Article 77

La temperatura de cadascun dels compartiments homogenis de la cambra serà l'adequada a la natura del producte i al seu tractament, i es consideraran com les més adequades al centre de les peces les següents:

- * Productes congelats i ultracongelats de -18 a -25°C
- * Carns i productes càrnics frescos de +1 a +4°C
- * Caça 0°C
- * Granissats i peix fresc -3 a 0°C, amb gel
- * Llet i derivats làctics de +1 a +8°C, segons la seva natura
- * Gelats de -18 a -25°C
- * Mantegues de -5 a +10°C
- * Productes de pastisseria, de bolleria i de rebosteria, de 0 a +3°C
- * Ous, de 0 a +10°C
- * Fruïtes i hortalisses, de +1 a +12°C

Article 78

1. Els aliments moridors susceptibles d'emmagatzemar-se en cambres frigorífiques o congeladors seran acceptats pels titulars dels establiments en aquestes instal·lacions, sempre que es pugui comprovar la integritat de la cadena de fred i les temperatures de transport en el moment del lliurament per part del transportista, i que són les que estipulen els articles 81, 88 i 89 d'aquesta ordenança.

2. La temperatura a l'interior de la cambra serà constant i hom evitarà que experimenti variacions fora dels paràmetres indicats en l'article anterior.

3. El grau higromètric de l'atmosfera de les cambres serà l'adequat per a cada classe d'aliments.

4. Disposaran, també, d'un programa de revisió i manteniment periòdic que s'establirà en el corresponent permís d'autorització.

Per tal d'assegurar el compliment exacte d'aquest article, totes les cambres frigorífiques disposaran d'un termòmetre i d'un higròmetre en perfecte estat de funcionament, que sempre seran de lectura exterior. Les instal·lacions compliran allò que es disposa en el Reglament de Seguretat per a plantes i instal·lacions frigorífiques aprovat per Decret 3099/77 del 8 de setembre (BOE del 06.12.77) i les seves instruccions complementàries.

Article 79

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

Article 80

Independentment de les seccions i compartiments que s'han esmentat per raó dels productes, s'hauran d'establir separacions individuals sempre que hi hagi diversos usuaris d'una mateixa cambra.

TÍTOL IV. DEL TRANSPORT DE PRODUCTES ALIMENTARIS

Capítol I: *Transport de carn i de despulles fresques*

Article 81

Per al transport de carn i de despulles, s'autoritzaran vehicles, remolcs o contenidors de tracció mecànica, ja siguin refrigerats, frigorífics o isotèrmics.

Durant el transport, la temperatura al centre de la peça no sobrepassarà els límits següents:

- De +4°C, si es tracta de carns fresques, i de -14°C, si es tracta de les congelades.
- De +4°C, en el cas de despulles fresques, i de -14°C, en el cas de les congelades.

Article 82

Els vehicles hauran de respondre a les característiques següents:

- a) Hi figurarà el nom o la raó social del propietari o de l'empresa transportadora o productora, segons cada cas.
- b) En la distribució i en el transport s'haurà d'emprar, en totes les seves fases, la documentació sanitària i comercial corresponent que acredita la procedència i salubritat dels productes alimentaris.
- c) Les superfícies interiors han d'ésser impermeables, llises, de fàcil neteja i desinfecció i amb unions còncaves en tots els angles.
- d) Els elements que hagin d'entrar en contacte amb els productes alimentaris transportats, seran de materials resistents a la corrosió, incapaços d'alterar-ne les característiques organolèptiques o de comunicar-los propietats nocives.
- e) Seran completament estancs, de forma que no permetin l'entrada d'insectes, de pols o de brutícia ni la sortida de líquids a l'exterior.

Article 83

1. Canals i quarts de canal que hagin d'ésser transportades, aniran suspeses de tal manera que no tinguin contacte entre elles ni amb les parets i el terra.
2. Les canals, mitges canals, quarts de canal i despulles congelades, es podran transportar arrossegades sempre que estiguin eficaçment protegides del contacte amb els agents exteriors mitjançant embolcalls resistents de materials autoritzats i que el procediment d'arrossegar sigui l'autoritzat.

Article 84

Tots els vehicles, remolcs o contenidors emprats en el transport de carn i de despulles, seran sotmesos diàriament, després d'ésser utilitzats, a un minuciós procés de neteja i desinfecció, i també a un de desodorització, abans de la càrrega diària, si fos necessari. Aquests processos es faran de manera que no es puguin contaminar els aliments que es transportin posteriorment.

Article 85

1. No es permetrà transportar en un mateix vehicle, remolc o contenidor, simultàniament, carns o despulles fresques amb altres productes càrnics elaborats o semi-elaborats, llevat que sigui impossible el contacte entre ells, mitjançant l'ús de recipients estancs.
2. En tot cas, queda prohibit el transport conjunt de carns i despulles d'equips amb el de les altres espècies de carn i despulles comestibles.

Article 86

En el cas que el pes dels quarts de canal sigui superior a 80 quilograms cada un, els camions de repartiment als detallistes disposaran de mitjans mecànics per a la distribució.

Capítol II. *Transport de peix i productes de la pesca.*

Article 87

1. Els envasos on es transporti el peix seran de:
 - a) Metall o materials plàstics. Quan no siguin d'un sol ús, es podran rentar i desinfectar adequadament. Aquestes operacions s'hauran de realitzar obligatòriament després de cada ús.
 - b) De fusta. En aquest cas, per raons higièniques, serà nova i neta, i es podran utilitzar només una vegada.
2. Per al transport de mol·luscs es podran fer servir, a més, sacs de fibres tèxtils, que per als mol·luscs de depuració obligatòria seran de malles de color groc. En tot cas, hauran de tenir un precinte oficial i l'etiqueta de procedència corresponent.

3. Els peixos salats, fumats, en saladura, dessecats o en semi-conserva, es podran envasar en caixes o barrils de fusta, metàl·lics o d'altres materials autoritzats.
4. Els productes de la pesca congelats, es transportaran en envasos o en caixes de materials autoritzats, de cartró sulfurat o metal·litzats.

Article 88

1. Els vehicles utilitzats per al transport del peix i dels productes de la pesca, seran tancats, folrats a l'interior amb planxes metàl·liques o amb altres materials no absorbents i fàcilment rentables. Durant el transport, la temperatura en el centre de les peces serà entre 0°C, i +7°C, i es podrà afegir gel per a mantenir-la. Aquesta condició s'haurà de poder comprovar des de l'exterior.
2. Hauran d'ésser isotèrmics o frigorífics quan el transport sigui d'una durada que pugui influir en la condició de frescor del peix transportat o alterar-ne el grau de congelació. Portaran un dispositiu que permeti recollir les aigües de desgel quan aquest sigui el procediment de refrigeració.
3. Aquests vehicles es rentaran diàriament i es desinfectaran amb la freqüència que aconselli la inspecció sanitària municipal, la qual revisarà periòdicament el compliment d'aquestes mesures higièniques i comprovarà la certificació de la desinfecció.

Capítol III. *Transport de pa i derivats*

Article 89

La distribució de pa i derivats des dels llocs de producció als establiments de venda o centres de consum, es realitzarà en bosses o altre tipus de recipient proveït de tapa o coberta protectora. Els esmentats embalatges hauran de ser d'un material aprovat per les autoritats sanitàries corresponents, i només podran ser utilitzats per al transport del pa. En aquests embalatges hi figurarà serigrafiada o impresa la inscripció "Exclusivament per al transport del pa".

Per al transport de pa i derivats s'utilitzaran vehicles tancats, l'obertura dels quals no es podrà realitzar més que en el moment de lliurar les mercaderies. Tant el sostre o la tapa del vehicle, com les parets, hauran de ser metàl·liques o de qualsevol altre material rígid, sense cap part formada per tela o lona. No es podrà transportar el pa ni els productes de massa de pa i pastisseria juntament amb altres productes o materials que els puguin alterar. Els vehicles s'hauran de mantenir en perfecte estat de neteja i s'hauran de sotmetre a desinfecció periòdica. Els productes transportats no es podran posar en contacte amb les parets o el sòl del vehicle, gràcies a l'embalatge que, per al seu transport, preveu la present disposició. Així mateix, serà d'aplicació la restant normativa vigent en matèria de transports de productes alimentaris.

Es prohibeix la venda ambulat de pa, productes de massa de pa i pastisseria. Pel que fa al servei a domicili, els establiments de venda de pa que el practiquin, hauran d'assegurar que el contingut de la comanda arribi al domicili del consumidor, degudament protegit, mitjançant una bossa, que serà precintada a l'establiment corresponent. Cosit a la mateixa bossa hi anirà l'albarà o factura amb el contingut de

l'embalatge, els preus unitaris corresponents, el que es cobri pel servei, si s'escau, i l'import total.

Capítol IV. Transport d'altres productes alimentaris.

Article 90-Nova redacció, paràgraf 2n (Acord Ple 21/09/2009)²

1. Els vehicles destinats al transport de fruites i hortalisses hauran d'estar condicionats, en el seu interior, amb material fàcilment rentable i transportaran els productes degudament envasats.
2. Els vehicles destinats al transport de llet i dels derivats làctics hauran de ser frigorífics i isotèrmics.
3. Queda prohibit transportar en un mateix vehicle aliments heterogenis o els compresos en els capítols diferents d'aquest títol o que no els regula, i també portar mercaderies no alimentàries en els vehicles de transport d'aliments.
4. Queda prohibit transportar aliments moridors o que s'alterin fàcilment per la calor, si l'activitat produeix un trencament en la cadena de fred o una oscil·lació excessiva de la temperatura estipulada per a l'aliment, que pugui alterar-ne la natura.

TÍTOL V. DEL CONTROL ALIMENTARI

Capítol I. De la inspecció, vigilància, control i investigació dels aliments i dels establiments alimentaris.

Article 91

Sens perjudici d'allò que es determina en la Llei 15/83 del Parlament de Catalunya i en el Decret que la desenvolupa, el Reial Decret 1945/83 i en allò que es determina en la Llei de Règim Local i en les altres normatives vigents, el personal dedicat a la inspecció, vigilància i control alimentari és competent per a la informació, el control i la inspecció de:

- a) Les condicions higiènic-sanitàries dels aliments i dels productes alimentaris que es produeixin, s'elaborin, es conservin, es comercialitzin, s'emmagatzemin, es transportin o es manipulin en el municipi de Manresa, en totes les fases del procés.
- b) Les condicions higiènic-sanitàries dels manipuladors d'aliments, dels processos i dels estris de manipulació.
- c) Les condicions higiènic-sanitàries i tècniques dels establiments alimentaris del terme municipal.

² Text anterior del paràgraf 2n de l'article 90

2. Els vehicles destinats al transport de la llet i dels derivats làctics, hauran de ser frigorífics i isotèrmics; la temperatura en el seu interior no ultrapassarà en cap cas els +8°C. Queda prohibit el transport de llet a doll o de qualsevol altre derivat làctic a l'engròs, per al consum directe.

d) La documentació d'obertura exigible a les activitats i als establiments alimentaris i d'altres documents que informin de les diferents fases de producció, de comercialització i de distribució dels productes i de les mercaderies.

Article 92

El personal d'inspecció, vigilància i control alimentari, en l'acompliment normal de les seves funcions:

- a) S'identificarà com a inspector.
- b) Podrà estendre actes de la inspecció.
- c) Podrà prendre mostres, quan les circumstàncies ho aconsellin o quan ho cregui oportú.
- d) Podrà ordenar la immobilització provisional de les mercaderies susceptibles d'alterar la salut pública.
- e) Facilitarà, al titular de l'establiment o al seu representant, els justificants acreditatius de la seva actuació.

Article 93

1. La inspecció municipal del comerç d'aliments/queviures i la inspecció sanitària de l'Ajuntament, dins l'àmbit de llurs respectives competències, formularan les denúncies corresponents per les infraccions que comprovin, sense perjudici de les funcions dels agents municipals de la via pública.

2. En aquest aspecte, les actuacions, les inspeccions i les intervencions s'acomodaran a la territorialització existent en Àrees Bàsiques de Salut, i estaran ajustades a llurs límits respectius. El mateix criteri s'aplicarà pel que fa als aspectes estadístics.

3. Els òrgans auxiliars corresponents de l'Administració Municipal, portaran un registre de tots els establiments alimentaris del terme municipal degudament classificats, en el qual hom reflectirà totes les incidències que els afectin.

4. El departament municipal corresponent aprovarà anualment la planificació amb els programes específics de control alimentari, i farà l'avaluació i l'ajust semestral de l'execució.

Article 94

1. Els inspectors municipals sanitaris, encarregats de la inspecció i de l'avaluació de les condicions higiènic-sanitàries dels aliments i dels establiments alimentaris, realitzaran les seves actuacions de manera continuada, d'acord amb la programació i amb les funcions que s'estipulen en el Títol II del Decret de 27 de novembre de 1953 (BOE del 9-4-53), i amb la normativa posterior vigent.

2. El personal sanitari podrà requerir, en determinats casos, l'acompanyament de la Policia Local en actuacions derivades d'aquesta ordenança i de les altres disposicions sanitàries en vigor. La intervenció sanitària podrà ésser d'ofici, a instància de part, per programa o per campanya concreta.

3. Els inspectors sanitaris municipals disposaran d'un llibre on es registraran els resultats de les acotacions, de les intervencions, de les immobilitzacions i dels decomissos. Sempre que es duguin a terme immobilitzacions i decomissos, se'n detallarà la procedència, la classe i el pes del gènere intervingut, el nom del venedor i la causa que motiva l'actuació. Se'n farà un informe específic si convé.

4. Les anotacions del llibre de registre es faran saber a l'autoritat sanitària municipal amb una periodicitat quinzenal. Les anomalies o les situacions que exigeixin una actuació immediata, seran comunicades en el moment que se'n tingui constància.

Els serveis municipals competents podran establir la protocol·lització d'aquestes actuacions i el circuit administratiu i de gestió més adient.

Article 95

1. L'agent o tècnic encarregat de la inspecció podrà realitzar una primera presa de mostres de finalitat exclusivament orientativa, donant al propietari l'import del producte i un document acreditatiu de caràcter oficial de la seva actuació.

2. Si es considera necessària, aquesta actuació es podrà acompanyar de la immobilització provisional de la mercaderia i, per ella mateixa, no donarà lloc a l'obertura d'un expedient sancionador.

Article 96

Si com a conseqüència d'aquesta primera actuació es considera procedent, o bé d'entrada, si les circumstàncies del cas ho aconsellen, es procedirà a la presa de mostres complementàries, que es realitzarà d'acord amb allò que s'estableix en la legislació vigent.

Article 97

1. La presa de mostres, ja sigui d'ofici, previ pagament del seu import, o a petició de part, es realitzarà en presència del propietari de la mercaderia, del representant o d'un dependent de l'establiment, i si les anteriors persones es neguessin a intervenir, de testimonis.

2. De la presa de mostres reglamentària se n'estendrà una acta per triplicat, que hauran de signar, amb l'inspector actuant, les persones esmentades en el paràgraf anterior. Un dels exemplars es lliurarà a l'interessat.

3. Les mostres preses, amb l'acta estesa, es remetran al Laboratori de Salut Pública per a llur anàlisi. Una de les mostres quedarà en propietat de l'interessat, que estarà obligat a mantenir-la en perfectes condicions de conservació, segons la seva naturalesa, i precintada, si cal.

4. Les mostres l'anàlisi de les quals requereixi mètodes que no estiguin a l'abast del Laboratori de Salut Pública o que la seva importància ho requereixi, es trametran a altres laboratoris que es tinguin de referència.

5. El resultat de l'anàlisi i el dictamen del laboratori sobre la salubritat del producte, es comunicarà al propietari de l'establiment corresponent, a fi que pugui fer ús dels drets que la llei li concedeix.

6. Si dels resultats de les anàlisis o de la inspecció se'n desprèn que les mercaderies són perilloses per a la salut pública, hom en disposarà el comís i la destrucció posterior, i també la iniciació de l'expedient sancionador que calgui.

Article 98

Els venedors, tant si són persones físiques com jurídiques, d'aliments destinats al consum humà, estan obligats a facilitar les tasques dels agents i dels tècnics municipals i no podran oposar-se al reconeixement de les instal·lacions i dels productes, a la presa de mostres en el cas necessari, ni al comís i la inutilització si no resulten aptes per al consum, i tot això sens perjudici que puguin fer ús dels seus drets d'acord amb allò que s'estableix en la legislació aplicable.

Article 99

El comerciant, tenidor i expenedor de la mercaderia, tindrà responsabilitat pels articles alimentaris que emmagatzemi, expengui o comercialitzi, venuts al detall, sense garantia i denominació d'origen, o en condicions de manteniment no adequades a la perfecta conservació, d'acord amb les normes per als diversos productes alimentaris. En el cas contrari serà responsable de la infracció sanitària o fraudulenta el fabricant, l'envasador o el distribuïdor del producte.

Capítol II. De les infraccions i sancions

Article 100

1. Es considerarà infracció sanitària en matèria d'alimentació, l'incompliment de les disposicions vigents del Codi Alimentari Espanyol, de les reglamentacions tècnico-sanitàries específiques dels diferents grups d'aliments i productes alimentaris i d'aquesta ordenança sempre que l'esmentat incompliment estigui relacionat amb l'obligació de garantir la salut pública.

2. El procediment sancionador es regularà, en general, per allò que es disposa en la Llei de Procediment Administratiu i, en particular, per la Llei 15/1983 d'Higiene i Control Alimentaris i pel Decret 459/1983, de 18 d'octubre.

3. En tots els casos i abans d'incoar un expedient sancionador, s'hauran de practicar les corresponents investigacions preliminars i les inspeccions sanitàries més adients per tal de poder delimitar l'abast dels fets.

4. L'obertura de l'expedient sancionador es durà a terme per providència de l'autoritat sanitària competent.

5. Amb independència de les sancions establertes, l'autoritat municipal podrà disposar, a més del comís, la inutilització dels productes perillosos i l'execució de les mesures correctores i suspensives de l'activitat que consideri necessàries per a la protecció de la salut pública. Com a mesura cautelar, quan sigui necessari, l'Alcalde podrà ordenar la clausura temporal de l'establiment fins a un màxim de 30 dies si l'activitat disposa de llicència o indefinida si no en disposa.

Article 101

1. Les infraccions a les disposicions d'aquesta ordenança, les sancionarà l'alcaldia o l'autoritat delegada, amb una multa fins al màxim que autoritzi la legislació aplicable i d'acord amb l'article 221.3 de la Llei 8/1987, del 15 d'abril (DOGC número 832 del 27 d'abril de 1987).

2. Contra els acords definitius d'imposició de sancions, es podrà recórrer davant la jurisdicció contencioso-administrativa, d'acord amb la seva llei reguladora.

3. La quantia de la multa serà fixada, en cada cas, atenent la normativa vigent i en funció de la gravetat de la infracció, del perjudici ocasionat als interessos generals, de la reiteració per part de l'infractor, del grau de culpabilitat del responsable i de les altres circumstàncies que hi poguessin concórrer.

4. Quan el fet constitueixi delictes o la seva gravetat aconselli una sanció que excedeixi de la competència municipal, es comunicarà a l'autoritat sanitària territorial competent la imposició d'una sanció més greu, d'acord amb allò que s'estableix en l'Ordre del 19 de febrer de 1980, sobre el control sanitari de la indústria i dels productes alimentaris, a més de comunicar-ho a l'autoritat judicial competent, si és el cas.

Article 102

1. En seran responsables les persones físiques que realitzin els actes o incompleixin els deures que constitueixin la infracció i, en el cas d'establiments industrials o comercials, les empreses titulars dels establiments, ja siguin persones físiques o jurídiques. Es presumirà que el titular de la llicència és l'exercent de l'activitat, llevat de prova en contra.

2. En el cas que la infracció s'imputi, per raó de la titularitat de l'activitat, a una persona jurídica sens perjudici de la competència reservada a l'Estat per l'article 149.1.6 i 18 de la Constitució, també es podran considerar subsidiàriament com a responsables les persones físiques que n'integren els òrgans de direcció, si per acció o per omissió en l'exercici de llurs funcions en resultés una pràctica susceptible de ser tipificada com infracció.

3. No es podrà exigir la responsabilitat esmentada a les persones físiques que hagin dissentit dels acords o no hi hagin participat.

DISPOSICIONS TRANSITÒRIES

Primera. Les disposicions d'aquesta ordenança s'aplicaran en tots els establiments alimentaris del terme municipal.

Segona. No obstant l'obligatorietat general de l'ordenança, els establiments amb llicència expedida amb anterioritat, hauran de complir, des de l'entrada en vigor d'aquesta ordenança, les normes funcionals que s'hi contenen. Les obres d'adaptació que siguin necessàries per tal de complir les disposicions que afecten els aspectes estructurals, les hauran de realitzar aquests establiments en el termini de tres anys.

Tercera. Quan existeixi impossibilitat física per al compliment de les normes de l'ordenança com és el cas de les superfícies mínimes establertes en l'article 28 a), aquesta circumstància no afectarà les llicències actuals, que mantindran la vigència durant la vida del seu titular actual i del seu primer successor hereditari. En el cas de transmissió per qualsevol altre títol jurídic, la vigència esmentada només beneficiarà el primer adquirent de l'actual titular, sempre que la transmissió es faci dins el termini de quinze anys a partir de la vigència d'aquesta ordenança.

Quarta. Respecte a les condicions de transport del peix, esmentades a l'article 87, s'atorga un període d'un anys per a l'adaptació de les condicions actuals del transport a les normes exigides.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Es deroguen les normes municipals que s'oposin a la present ordenança i expressament l'Ordenança municipal reguladora de la fabricació i venda de pa i derivats.

DISPOSICIÓ FINAL

Aquesta ordenança entrarà en vigor conformement estableix l'article 70.2 de la Llei 7/1985, reguladora de les bases del règim local.

Manresa, 22 d'octubre de 1993

Juli Sanclimens i Genescà

(BOP núm. 51, 01.03.94)