III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

AYUNTAMIENTO DE

3 LEGANÉS

ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

El Pleno del Ayuntamiento de Leganés en sesión ordinaria celebrada el día 11 de mayo de 2017, ha adoptado el acuerdo de aprobar definitivamente "La ordenanza de protección de la salubridad pública", aprobado inicialmente por el Ayuntamiento Pleno en sesión ordinaria celebrada el 20 de octubre de 2016.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 70.2 de la Ley 7/1985 de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, esta modificación entrará en vigor transcurrido el plazo de 15 días hábiles a partir de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

Siendo el texto de la Ordenanza el siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El objetivo de esta Ordenanza de Protección a la Salubridad Pública es dar una respuesta completa y actual al requerimiento normativo contenido en el artículo 43 de nuestra Constitución, donde se reconoce el derecho a la protección de la salud, siendo competencia de los poderes públicos organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios.

El avance de nuestra sociedad en parámetros de esperanza de vida, tanto en España como en Leganés es en estos momentos de los mejores del mundo. Así España se sitúa como el séptimo país del mundo con mayor esperanza de vida (según datos correspondientes al año 2015) con una media de 82,4 años. Esta esperanza de vida tan alta no es fruto de la casualidad o de la situación geográfica en la que se encuentra nuestro municipio sino que es fruto también de las políticas de impulso y apoyo que nuestro Ayuntamiento ha llevado a cabo a lo largo de muchos años en materia de salud.

En consecuencia, se trata de alcanzar y mantener el máximo nivel de salud posible en la población e interpretar la salud como una forma de vivir autónoma, solidaria y de satisfacción, que proporciona junto con la educación las mejores oportunidades para que una sociedad disfrute de las mayores cotas de bienestar.

El Ayuntamiento de Leganés ha impulsado numerosas e importantes políticas públicas en el área de la salud y particularmente en al ámbito de la prevención de la enfermedad con medidas de educación y promoción de hábitos de vida saludable. El Ayuntamiento de Leganés pertenece a varios organismos y participa en numerosos proyectos: como organismos, pertenecemos a la Red Europea de Ciudades Saludables, Red Española de Ciudades Saludables y a la Red Municipal de Salud y como proyectos saludables se realizan programas y campañas de inspección y control de mercado, control del agua, consumo responsable, prevención de trastornos de la conducta alimentaria, etc.

Corresponde a la Administración local, en virtud del artículo 25.2.j) de la Ley de Bases de Régimen Local en el ámbito de sus competencias, la organización y gestión de la vigilancia en salud pública y para promover la salud pública y su protección, el Ayuntamiento de Leganés mantiene numerosos programas de vigilancia y control de diversas actividades económicas y actuaciones que afectan directa o indirectamente a la ciudadanía, desarrollando así actuaciones que permiten comprobar la salubridad de los alimentos, el agua y el aire.

La aprobación de esta Ordenanza Municipal de Protección de la Salubridad Pública de Leganés tiene una doble intención: en primer lugar, la necesidad adaptar la normativa vigente a los cambios legislativos en materia de salubridad pública, y en segundo lugar, desarrollar aspectos concretos no contemplados hasta ahora en la normativa municipal y relacionados con la posibilidad de que los Ayuntamientos, en defecto de normativa sectorial específica, reconozcan y regulen las nuevas realidades de nuestra sociedad para adecuarlas a la normativa de protección de la salud.

BOCM-20171216-3

En esta Ordenanza se regula de manera completa las actividades siguientes: Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas, de venta de productos y servicios de consumo usual y generalizado, centros infantiles, peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios y otros establecimientos relacionados con el ejercicio físico, piscinas y agua de consumo humano, servicios funerarios y la prevención, control de plagas e insalubridad en inmuebles y entorno urbano. También contiene, en su parte final, el régimen jurídico, de inspección y sancionador así como disposiciones normativas de adecuación de esta ordenanza al resto de normativa que es de aplicación e incorpora unos anexos con los tipos de técnicas y actividades que son objeto de aplicación de esta ordenanza.

TÍTULO PRIMERO

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto*.—Esta ordenanza tiene por objeto establecer las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos, instalaciones, actividades, edificios y lugares de vivienda y convivencia humana, que se relacionan a continuación:

a) Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.
b) Establecimientos de venta de productos y servicios de consumo usual y generalizado.
c) Centros infantiles.
d) Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios y otros establecimientos relacionados con el ejercicio físico.
e) Piscinas y agua de consumo humano.
f) Servicios funerarios.
g) Prevención, control de plagas e insalubridad en inmuebles y entorno urbano.

TÍTULO SEGUNDO

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

Capítulo I

Disposiciones generales

Art. 2. *Ámbito de aplicación específico de los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas*.—1. El presente Título es de aplicación a los establecimientos permanentes o temporales que elaboren, manipulen, almacenen y vendan alimentos y/o bebidas, con o sin servicio en el mismo y los establecimientos de venta de productos y servicios de consumo usual y generalizado.

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

Art. 3. *Definiciones*.—A efectos de esta norma se establecen las siguientes definiciones:

a) Establecimiento permanente: se entiende por establecimiento permanente los locales y las construcciones o instalaciones dispuestas sobre el suelo de modo fijo y estable, exteriores o interiores de una edificación, con escaparates o sin ellos, donde se ejerzan regularmente actividades comerciales y de servicios, así como cualesquiera otros recintos acotados que reciban aquella calificación en virtud de disposición legal o reglamentaria.
b) Establecimiento temporal: instalaciones temporales fijas y/o móviles, con funcionamiento de carácter esporádico, situándose en vía pública o en terrenos de titularidad privada y uso público.
c) Comercio minorista de la alimentación: todo establecimiento donde se realiza la venta de alimentos al comprador final de los productos y/o con prestación de servicio de venta a domicilio.
d) Colectividad: Conjunto de personas consumidoras con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela, empresa, residencia y hospital.
e) Manipulación de alimentos: todas las operaciones de preparación, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos, incluyendo, de manera específica, el conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos con carácter previo a su consumo tales como partido, seccionado, fraccionado, fi-

BOCM-20171216-3

leteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado, y que no dan lugar a un producto transformado.

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

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

h) Uso exclusivo: uso no compartido con ningún otro.

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

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

k) Cámaras frigoríficas: todo local aislado térmicamente en cuyo interior pueden mantenerse razonablemente constantes la temperatura y la quedad relativa mediante la acción de una instalación frigorífica.

l) Agrupados: los que se hallan en un recinto comercial colectivo en comunidad con otros establecimientos del mismo o de diferente sector comercial provisto de servicios y elementos compartidos.

Capítulo II

Locales

SECCIÓN 1.ª

Condiciones generales de las dependencias, equipos, diseño y construcción

Art. 4. *Dependencias.*—Los establecimientos regulados en este Título dispondrán de las siguientes dependencias:

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

b) Zona de almacenamiento de alimentos aislado de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos y de uso exclusivo, teniendo igualmente la consideración de almacén, las cámaras frigoríficas en los términos previstos en el artículo 14.

c) Depósito de residuos. El depósito y evacuación de las basuras y desperdicios generados en los establecimientos específicos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas, se ajustará a la normativa que lo regule y en aquellos casos en los que sea necesario un cuarto de basuras y/o un compactador de basuras dispondrá de un punto de agua y desagüe. Las superficies de paredes, suelos y techos serán de un material de fácil limpieza y desinfección.

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

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

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

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

Art. 5. *Diseño higiénico de las dependencias de elaboración, manipulación, almacenamiento y venta de alimentos.*—Las dependencias destinadas a la elaboración, manipulación, almacenamiento y venta de alimentos observarán las siguientes condiciones:

a) La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales serán adecuados al uso al que se destinan y estarán situados a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad y aisladas o diferenciadas de otras salas o locales ajenos a su cometido, no pudiendo servir de paso ni tener comunicación directa con viviendas.

BOCM-20171216-3

b) Deberán diseñarse de forma higiénica, de manera que se eviten los cruces de flujos entre circuitos sucios y limpios, y se facilite la limpieza de las instalaciones.
c) Las áreas destinadas a la elaboración, manipulación o almacenamiento de alimentos deberán ubicarse de forma que no sirvan de zona de paso obligado a otras zonas o dependencias que presupongan riesgo de contaminación o foco de insalubridad.
d) Las zonas de elaboración y manipulación de alimentos no podrán comunicar directamente con vestuarios y servicios higiénicos, ni con los cuartos de basura.

Art. 6. *Materiales, ventilación e iluminación.*—1. La ventilación será natural o forzada, apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine.

La iluminación será natural o artificial, ajustándose ambas a las respectivas legislaciones vigentes. Los materiales de suelos, paredes y techos, cumplirán lo establecido en la normativa sectorial de aplicación.

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

3. En las zonas de manipulación, elaboración, almacenamiento frigorífico y no frigorífico, exposición y venta de productos no envasados el sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura no contamine los alimentos y su fijación al techo o paredes se hará de forma que sea fácil su limpieza y evite la acumulación de polvo.

Art. 7. *Suministro y evacuación de agua.*—1. Dispondrán de agua apta para consumo humano fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades y con el número preciso de tomas según las exigencias de cada dependencia.

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

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

Art. 8. *Maquinaria, equipos y utensilios.*—Toda la maquinaria, los equipos, utensilios y materiales que estén en contacto con cualquier alimento sin envasar, cumplirán los siguientes requisitos:

a) Serán de materiales inocuos, lisos, lavables, no absorbentes y resistentes a la corrosión y no transmitirán a los alimentos propiedades nocivas, ni cambiarán sus características organolépticas o su composición y estarán autorizados para uso alimentario.
b) Se vigilará su estado de conservación, debiendo ser retirados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso.

Art. 9. *Equipos de conservación de alimentos.*—1. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran.

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

Art. 10. *Servicios higiénicos de uso público.*—1. Con carácter general, todos los establecimientos regulados en este Título dispondrán de servicios sanitarios de uso público, a excepción de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie útil de venta inferior a cuatro cientos metros cuadrados (400).

2. Los establecimientos de comercio minorista de alimentación con superficie de venta útil superior a cuatrocientos (400) metros cuadrados deberán disponer para el público de una cabina de inodoro, con anteservicio y lavabo. Por cada mil (1.000) metros cuadrados de incremento de la superficie de venta útil, deberán aumentar la dotación en una unidad más.

3. En los establecimientos de usos de hostelería, hasta cien (100) metros cuadrados, dispondrán de un inodoro y un lavabo, separados para cada sexo. Hasta doscientos cincuenta (250) metros cuadrados se aumentará un inodoro y un lavabo, separándose igualmente para cada uno de los sexos. Por cada quinientos (500) metros cuadrados adicionales o fracción superior a doscientos cincuenta (250) metros cuadrados, un inodoro y un lavabo.

4. No obstante un estudio justificado de la ocupación máxima prevista y otros parámetros relacionados con la superficie, el aforo y la simultaneidad de su utilización puede justificar distintas dotaciones.

5. En los establecimientos en los que sea exigible la instalación de servicio higiénico de uso público, dispondrán de uno accesible que permita la entrada y utilización a las

BOCM-20171216-3

personas con discapacidad, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de entrada al mismo.

6. Salvo en la excepción indicada en el apartado anterior, dispondrán, como mínimo, de un servicio higiénico público accesible, que permita la entrada y utilización a las personas discapacitadas. Se podrá adaptar uno de los aseos, siendo uno de ellos accesible para ambos sexos.

7. Dispondrán de lavabo con agua potable corriente, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos, papel higiénico y papelera. En los inodoros que hayan de ser utilizados por mujeres se instalarán recipientes especiales y cerrados. Las cabinas estarán provistas de una puerta con cierre interior y de una percha.

8. Los servicios higiénicos de uso público serán de fácil acceso, adecuados a su uso y de características constructivas que faciliten su limpieza; paredes y suelos de materiales lisos, impermeables, no absorbentes y resistentes al lavado.

9. En establecimientos agrupados, se podrá exceptuar el cumplimiento de algunas de las especificaciones higiénico-sanitarias impuestas para los establecimientos independientes, cuando mediante el oportuno informe sanitario, se consideren cubiertas las necesidades por los servicios comunes, dependiendo de la superficie, equipamiento, proximidad a los mismos y actividad a desarrollar.

10. Los establecimientos de hostelería, con una superficie inferior a 50 metros cuadrados, y que se encuentren ubicados dentro de un centro comercial que cuente con aseos adaptados para personas discapacitadas, tendrán que tener sus aseos para el público, sin que sea necesario que ninguno de ellos, tenga que ser adaptado para estas personas.

11. Dispondrían de ventilación directa o forzada al exterior. La ventilación de los servicios higiénicos debe ser independiente de la ventilación general del local.

Art. 11. *Servicios higiénicos de personal*.—1. Todos los establecimientos regulados en este Título dispondrán de servicio higiénico de personal de uso exclusivo, exceptuándose los establecimientos definidos en el Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones, como bares, cafeterías, bares especiales, tabernas, bodegas, chocolaterías, cruasanterías, heladerías, salones de té y asimilables que solo sirven bebidas acompañadas o no de comidas, de elaboración rápida, precocinada o sencilla, para su consumición en el propio establecimiento, con superficie inferior a 100 metros cuadrados, y no implique la actividad de restauración. Podrán ser de uso compartido con los servicios higiénicos de uso público, siempre que cumpla los requisitos del apartado 2.

2. Dispondrán de lavabo con agua apta para consumo humano fría y caliente, grifo de acción no manual, jabón líquido o desinfectante adecuado, toallas de un solo uso o secadores automáticos, papel higiénico, recipientes para residuos y papelera en el anteservicio.

3. En función de la superficie, la dotación de servicios higiénicos para uso del personal manipulador de alimentos será la siguiente: hasta 200 metros cuadrados de superficie útil, un inodoro y un lavabo; por cada 200 metros cuadrados adicionales o fracción superior a 100 metros cuadrados se aumentará un inodoro y un lavabo, separándose para cada uno de los sexos. Por cada quinientos (500) metros cuadrados adicionales o fracción superior a doscientos cincuenta (250) metros cuadrados, un inodoro y un lavabo. Los inodoros no podrán comunicar directamente con los locales, disponiéndose un vestíbulo de transición.

4. No obstante un estudio justificado de la ocupación máxima prevista y otros parámetros relacionados con la superficie, el aforo y la simultaneidad de su utilización pueda justificar distintas dotaciones.

5. En ningún caso los inodoros podrán comunicar directamente donde se manipulen o almacenen alimentos para lo cual deberá instalarse un vestíbulo o espacio de aislamiento.

6. Los establecimientos regulados en este Título dispondrán de recinto de vestuario de dimensiones suficientes y dotado de armarios, colgadores o taquillas para el adecuado depósito de la ropa, cuando deban llevar ropa exclusiva de trabajo y no se les pueda pedir, por razones de salud o decoro, que se cambien en otras dependencias. Podrá utilizarse como vestuario el anteaseo.

7. Cuando los vestuarios no sean necesarios, las personas trabajadoras deberán disponer de armarios o taquillas para colocar su ropa, así como para los zapatos. En este caso, armarios o taquillas, se deberán instalar en zona diferenciada donde se manipulen o almacenen alimentos.

8. Cuando los tipos de actividad o la salubridad lo requieran, deberán ponerse a disposición de las personas trabajadoras duchas apropiadas y en número suficiente. Estas duchas dispondrán de agua corriente, caliente y fría, y serán de las dimensiones adecuadas para poderse lavar sin obstáculos y adecuadamente.

BOCM-20171216-3

9. Los locales, instalaciones y equipos mencionados en el apartado anterior serán de fácil acceso, adecuados a su uso y de características constructivas que faciliten su limpieza; paredes y suelos de materiales lisos, impermeables, no absorbentes y resistentes al lavado.

10. Los vestuarios, locales de aseos, inodoros y duchas estarán separados para hombres y mujeres, o deberá preverse una utilización por separado de los mismos. No se utilizarán para usos distintos de aquellos para los que estén destinados.

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

12. Dispondrían de ventilación directa o forzada al exterior. La ventilación de los servicios higiénicos debe ser independiente de la ventilación general del local.

SECCIÓN 2.ª

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

Art. 12. *Zona de barra o zona de degustación y sala de ventas.*—1. En la zona de barra o zona de degustación se podrán ejercer las actividades de manipulación de alimentos definidas en el artículo 3, siempre que no supongan un riesgo para la seguridad alimentaria.

2. En el caso de instalar una zona auxiliar de la elaboración de alimentos mediante tratamiento térmico, tipo planchas, parrillas u otros sistemas similares, se deberán cumplir las siguientes condiciones por motivos de seguridad del público y riesgo de contaminación de los alimentos:

a) Estará diferenciada, siempre que esté suficientemente separada del público.
b) En caso de que la distancia de exposición del público sea insuficiente, se situará en zona aislada.
c) Deberá contar con sistema de evacuación de humos y vapores adecuada.
d) Contar con superficies de trabajo exclusivas suficientes.

3. Dispondrán, en lugar próximo al puesto de trabajo, de lavamanos de acción no manual en número suficiente con útiles de aseo; dosificador de jabón, sistema de secados de mano de papel de un solo uso cuando se elaboren alimentos o su normativa específica lo contemple.

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

5. Las ventanas que dan a la vía pública no se podrán utilizar para expedir, vender o servir alimentos o bebidas, salvo que se garantice la salubridad de los productos alimenticios.

6. En caso de instalar una zona de horneado de masas congeladas, será de aplicación lo establecido en el presente artículo en sus puntos 2 y 3. En todo caso su ubicación no constituirá causa de contaminación para los alimentos.

7. El acceso al recinto de barra se realizará mediante paso de fácil acceso. De disponer de puerta el mostrador, esta deberá ser abatible.

Art. 13. *Condiciones de instalación de la cocina y obradores.*—1. En la cocina u obrador, se podrán ejercer las actividades de elaboración de alimentos. Estas dependencias estarán aisladas y serán de uso exclusivo.

2. Dispondrán de superficies de trabajo suficientes en función de la actividad que se ejerza, en buen estado, de material no tóxico, de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión y con dimensiones y separación suficiente según el volumen de trabajo, de forma que no se puedan producir contaminaciones cruzadas de los alimentos.

3. Contarán con lavamanos de acción no manual en número suficiente, de acuerdo con el volumen de la actividad a desarrollar que se ubicarán en lugares adecuados, con agua potable corriente fría y caliente, jabón líquido, y secado de mano de un solo uso.

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

Art. 14. *Condiciones de la instalación de almacenes.*—1. Como norma general todos los establecimientos deberán contar con un recinto específico acorde a la capacidad de almacenamiento para la conservación de los productos alimenticios.

BOCM-20171216-3

2. Condiciones de los almacenes:

a) Los paramentos del almacén serán lisos y de fácil limpieza y dispondrán de baldas y/o estanterías de material fácilmente lavable, material liso, resistente, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección, de forma que se puedan depositar adecuadamente los alimentos y útiles, evitando su contacto con el suelo.
b) Dispondrán de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir la limpieza. Su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación.
c) En los almacenes no podrán instalarse motores o máquinas que conlleven un incremento de la temperatura ambiental, suciedad o interferencia en las labores de limpieza. Igualmente no se almacenarán objetos, elementos o productos ajenos a la actividad.
d) Existirá un armario o zona específica para los productos tóxicos de limpieza, de forma que se almacenen totalmente separados de los alimentos.
e) Los almacenes serán locales frescos, secos y bien ventilados. La ventilación será apropiada, natural o forzada, evitando la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire. Estarán protegidos de la luz del sol y de la entrada de insectos y roedores.

Art. 15. *Residuos*.—1. Todos los residuos generados en el ejercicio de la actividad, serán regularmente evacuados, deberán eliminarse higiénicamente, sin perjudicar al medio ambiente, y con arreglo a la normativa aplicable a tal efecto, y no deberán constituir una fuente de contaminación directa o indirecta.

2. Con carácter general, los residuos no podrán almacenarse en los mismos lugares en los que se almacenen o expongan alimentos.

3. Los establecimientos contarán con suficientes contenedores de recogida de residuos para cada fracción de residuos generados y con capacidad adecuada al volumen diario que se generará en el establecimiento. Su mantenimiento, lavado e higienización deberá ser diario.

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

a) Las paredes, suelos, techos y puertas serán de materiales lavables, impermeables, resistentes al choque y de fácil limpieza y desinfección.
b) Estará debidamente ventilado.
c) Dispondrá de toma de agua y desagüe.

5. Dicho recinto contará con capacidad necesaria para instalar un número suficiente de contenedores acorde al volumen y tipo de residuos generados, y posibilidad de su reciclaje.

En ningún caso podrá comunicar directamente con las zonas de manipulación o almacenamiento de alimentos, ni constituir, por su emplazamiento y/o estado de conservación y mantenimiento, foco de contaminación o insalubridad.

6. No obstante un estudio justificado del volumen de residuos generados y otros parámetros relacionados con la superficie, el aforo y la actividad, puede justificar distintas dotaciones.

7. En las zonas de elaboración y manipulación de alimentos, existirán recipientes higiénicos herméticos de uso exclusivo para la basura, estarán provistos de bolsas de material impermeable, serán de fácil limpieza y desinfección, apertura no manual, y tamaño y número acordes al volumen de residuos generados y posibilidad de su reciclaje.

8. El depósito de basuras podrá ser de uso compartido para los establecimientos agrupados e integrados en los mismos.

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

BOCM-20171216-3

Capítulo III

Prácticas correctas de higiene

SECCIÓN 1.ª

Exposición y venta de alimentos

Art. 16. *Condiciones de la exposición y venta de alimentos.*—1. Todos los productos alimenticios se expondrán de forma que se ajusten a todos aquellos requisitos que señalen las disposiciones vigentes, de modo que el público pueda conocer sus características con la máxima facilidad.

2. Los productos alimenticios se mantendrán a las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y servicio exigidas por la Normativa vigente y adecuadas para preservar la salubridad de los productos.

3. La exposición y venta de todos los productos alimenticios se realizara en anaqueles, estanterías o vitrinas o cualquier otro medio de exposición que impida su contacto con el suelo. Deberán ser de materiales resistentes, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección, con el fin de evitar contaminación y permitir una limpieza adecuada.

4. Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, de tal forma que se evite su contaminación o el contacto por el público, con excepción en el comercio minorista, de los productos de la pesca frescos y de las frutas, verduras y hortalizas, manteniéndose en adecuadas condiciones de conservación.

5. Los productos alimenticios no envasados se expondrán ordenadamente, debiendo existir una separación adecuada entre los mismos que permita, a cada clase de alimentos, conservar sus características peculiares y evite la asimilación de olores o sabores extraños y las contaminaciones cruzadas.

6. En caso de que los productos alimenticios necesiten ser conservados a temperatura regulada para su mantenimiento, se dispondrá de equipo suficiente que permita una congelación, refrigeración o tratamiento térmico, y con capacidad adecuada, según el alimento se conserve en frío o en calor. Contarán con termómetro colocado en lugar visible, a excepción de los productos que se exponen con hielo como es el caso de los productos de la pesca y acuicultura.

7. Con carácter general, y salvo normativa de especial aplicación, los productos alimenticios refrigerados se conservarán a una temperatura de 0 a 8 grados centígrados; en temperatura no superior a -18 grados centígrados se mantendrán los productos alimenticios congelados. Los alimentos elaborados y/ o transformados para consumo en caliente se conservarán en temperaturas igual o superior a +65 °C.

8. Los aparatos frigoríficos de exposición de productos, excluidos los de exposición vertical, indicarán sus respectivos límites de capacidad de carga por medio de una línea de color destacada e indeleble que recorrerá una parte visible del perímetro interior de la cuba de almacenaje.

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

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

a) Los alimentos se expondrán protegidos con medios que eviten su contaminación.
b) Para su servicio se utilizarán medios o utensilios de uso exclusivo para cada uno de los productos.

11. Los alimentos se mantendrán a temperaturas que no produzcan riesgos para la salud.

12. En los establecimientos del comercio minorista de alimentación, las bebidas alcohólicas estarán ubicadas en una sección concreta, con carteles en los que se informe de la prohibición de su venta a menores de 18 años.

13. No se podrá utilizar la vía pública como sala de ventas o almacén.

SECCIÓN 2.ª

Locales, equipos y útiles de trabajo

Art. 17. *Condiciones higiénicas y de mantenimiento generales.*—1. Todas las dependencias, instalaciones, útiles y mobiliario de los locales se mantendrán en perfecto es-

BOCM-20171216-3

tado de conservación y limpieza. Los métodos empleados para ello serán los más idóneos para no levantar polvo, ni producir alteraciones ni contaminaciones en los alimentos. Con una periodicidad al menos diaria, y siempre que sea necesario, se llevará a cabo la limpieza y desinfección de los suelos y paredes, y en ningún caso, mientras se estén preparando alimentos.

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

3. Se prohíbe la entrada y permanencia de animales en la caseta, excepto aquellos que cumplan las funciones de perros de asistencia, de acuerdo con la normativa.

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

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

6. Todas las pilas y lavamanos dispondrán de agua apta para el consumo humano fría y caliente.

Los lavamanos contarán con jabón líquido o desinfectante adecuado y toallas de un solo uso.

7. Superficies de trabajo en buen estado, de material no tóxico, de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión y con dimensiones y separación suficiente según el volumen de trabajo, de forma que no se puedan producir contaminaciones cruzadas entre ellas para manipular materias primas y productos higienizados.

8. Las superficies de las paredes y suelos serán de color claro, impermeables, no absorbentes, no tóxicas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos serán antideslizantes.

9. Los techos estarán diseñados, construidos y acabados de tal forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de partículas. Asimismo serán de color claro y de fácil limpieza y desinfección.

10. Los aseos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza, desinfección y desodorización.

Art. 18. *Limpieza, desinfección y mantenimiento.*—1. Después de cada jornada de trabajo, o antes si fuera necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles y superficies empleados que hayan estado en contacto con los alimentos, así como de las distintas dependencias e instalaciones que lo requieran. Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

2. Las superficies de corte y de manipulación serán diferentes para su uso con carnes, pescado y verduras, crudos o elaborados. Solo en los establecimientos de bajo riesgo por su pequeño volumen de trabajo se permitirá la utilización de la misma superficie, asegurándose la limpieza de las mismas después de su utilización.

3. Cuando una misma superficie sea utilizada para la elaboración o manipulación de distintos alimentos, estas acciones no podrán simultanearse y tras cada operación se procederá a una adecuada limpieza y desinfección de los útiles y superficies utilizadas.

4. Las vajillas, cubiertos y menaje serán higienizados mediante máquinas lavavajillas de desagüe automático y con la adecuada temperatura que garantice su correcta higienización.

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

6. El menaje de gran tamaño podrá higienizarse con agua apta para el consumo humano caliente y métodos manuales, siempre que se consiga su adecuada limpieza y desinfección.

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

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

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

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

BOCM-20171216-3

Art. 19. *Prevención y control de plagas*.—1. A excepción de los establecimientos temporales, se deberá implantar un plan de prevención y control de plagas documentado que será periódicamente revisado y, en su caso, actualizado. Dicho plan priorizará las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

2. Ventanas, aberturas o los huecos practicables previstos para la iluminación y ventilación natural deberán estar dotados de marcos desmontables con rejilla protectora de malla adecuada para evitar el paso de insectos en cocinas o zonas de manipulación de alimentos y almacenes que se abran al exterior.

3. Se instalarán aparatos antiinsectos de naturaleza no química en las zonas donde se elaboren, manipulen, expongan o almacenen alimentos sin envasar siempre que comuniquen directamente con el exterior.

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

SECCIÓN 3.ª

Alimentos, bebidas y comidas preparadas

Art. 20. *Trazabilidad y etiquetado*.—1. De acuerdo a los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (en adelante APPCC) establecidos en el Reglamento europeo de higiene alimentaria, los establecimientos de la alimentación deberán elaborar unas guías de prácticas correctas de higiene que estará en todo momento a disposición de la autoridad sanitaria, junto con el resto de la documentación exigible para el ejercicio de la actividad.

2. Los establecimientos autorizados para la venta de bebidas alcohólicas dispondrán de carteles en los que se informe de la prohibición de su venta y consumo a menores de 18 años, el cual deberá estar expuesto en lugar visible.

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

4. Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre etiquetado e información alimentaria facilitada al consumidor.

Art. 21. *Almacenamiento y conservación*.—1. Se realizará un correcto almacenamiento y método de conservación de los alimentos de acuerdo con su naturaleza y características.

Además se adoptarán las medidas necesarias para que los productos almacenados se encuentren correctamente identificados en todo momento.

2. Durante su almacenamiento, conservación y venta, las materias primas, productos intermedios y finales, se mantendrá de forma que haya una completa separación entre alimentos crudos y elaborados, según su naturaleza, para evitar que puedan contaminarse o transmitirse mutuamente olores o sabores extraños. Los alimentos almacenados estarán correctamente etiquetados y/o amparados por documentación sanitaria o comercial.

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

4. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y servicio de los alimentos serán las exigidas por la normativa vigente, o en su defecto las recogidas en su etiquetado, para preservar la salubridad de los productos.

5. La estiba de los alimentos y productos alimenticios se realizara en anaqueles, estanterías o vitrinas o cualquier otro medio de exposición que impida su contacto con el suelo, que deberán ser de materiales resistentes, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección.

Igualmente se guardará la debida distancia con paredes y techos, al objeto de facilitar las tareas de identificación, inspección, rotación y limpieza.

6. Ningún producto alimenticio, envasado o no, podrá estar en contacto directo con el suelo en ninguno de los procesos de conservación, almacenamiento, preparación culinaria o venta.

7. Los productos destinados a su retirada o devolución deberán estar identificados con toda claridad y separados de los dispuestos para su utilización en el establecimiento. En

BOCM-20171216-3

caso contrario se considerará que todos los productos que se expongan estarán afectos a su venta siempre que sean solicitados.

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

9. Toda sustancia peligrosa o no comestible, incluidos los piensos para animales, llevarán su pertinente etiqueta y se almacenarán separados de los productos alimenticios.

Art. 22. *Marcado de fechas y utilización.*—1. Los alimentos elaborados destinados a ser conservados antes de su consumo por un procedimiento de refrigeración o congelación, deben envasarse en recipientes aptos, autorizados para este uso, inmediatamente después de su cocción o preparación, a las temperaturas exigidas para preservar la salubridad de los productos, e identificados de tal forma que se permita conocer su período de vida útil o fecha límite de consumo.

2. Todas las materias primas sin envasar, los procedentes de la fracción de envases originales, así como todos aquellos que han sufrido un tratamiento que modifique las condiciones de uso indicadas en sus envases y que no vayan a ser destinados al consumo inmediato, se conservarán en condiciones adecuadas e identificados de tal forma que se permita conocer su período de vida útil o fecha límite de consumo.

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

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

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

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

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

Art. 23. *Descongelación.*—1. Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados, o puestos descongelados a la venta para el consumidor final, se descongelarán a temperaturas de refrigeración, horno microondas u otros métodos permitidos.

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

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

4. Los alimentos descongelados no se podrán recongelar.

Art. 24. *Verduras y hortalizas.*—En restauración, frutas, verduras y hortalizas de consumo en crudo, deberán lavarse con agua de consumo humano abundante y desinfectarse con productos de uso alimentario autorizados, siguiendo las pautas que se determinen en su etiquetado.

Las ensaladas que contengan productos proteicos o estén constituidos por artículos proteicos de cualquier clase, se mantendrán siempre protegidos y a temperatura regulada.

Art. 25. *Hielo.*—El hielo que ha de estar en contacto con los alimentos se fabricará a partir de agua potable, será troceado o picado de forma mecánica que evite la contaminación, no obstante cumplirá lo establecido en la normativa que le sea de aplicación a este producto y en especial las siguientes condiciones:

a) En su manipulación se utilizarán paletas o útiles de uso exclusivo.
b) Se conservará en máquinas elaboradoras o arcones de uso exclusivo, que estarán alejados de cualquier foco de contaminación.

Art. 26. *Elementos no comestibles.*—1. Los elementos decorativos, no comestibles, que se utilicen en la presentación de las comidas estarán elaborados o fabricados con materiales de calidad alimentaria y deberán haber sido almacenados y tratados con todos los requisitos higiénicos, no constituyendo riesgo alguno para el consumidor.

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

Art. 27. *Traslado de comidas preparadas dentro del mismo establecimiento.*—El traslado de las comidas preparadas desde la cocina a los comedores que se encuentren en diferentes edificios o en plantas alejadas, se realizará en recipientes o contenedores específicos autorizados, debidamente protegidos y a las temperaturas que correspondan según el alimento.

BOCM-20171216-3

SECCIÓN 4.ª

Manipulación de alimentos

Art. 28. *Condiciones de higiene del personal.*—Todo el personal dedicado a la manipulación, elaboración y venta de alimentos deberá cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento:

a) Observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará ropa de trabajo y calzado de uso exclusivo y, cuando proceda, prenda de cabeza y mandil limpios, los cuales solo podrán ser utilizados durante el ejercicio de su actividad.
b) Deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón líquido y secarse las mismas con toallas de un solo uso, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
c) Se someterá al oportuno tratamiento y la debida protección con apósito y protectores impermeables externos, en caso de estar aquejado de lesión cutánea.
d) Deberá informar a la persona responsable del establecimiento del padecimiento de cualquier enfermedad o síntoma de infecciones cutáneas, gastrointestinales o de otras patologías, que puedan ser causa de contaminación directa o indirecta de los alimentos que manipula con microorganismos patógenos. Los responsables del establecimiento deberán retirarlo temporalmente del trabajo en contacto directo con los alimentos.
e) Durante el ejercicio de la actividad queda prohibido fumar, comer, mascar chicle, llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos (como anillos, pulseras, relojes u otros objetos similares), simultanear su actividad laboral con otra que pueda suponer causa de contaminación y cualquier otra práctica no higiénica durante el trabajo.
f) El personal dedicado a la elaboración, manipulación y venta de alimentos, dispondrá de formación acorde a la actividad que ejerza.

Todos los establecimientos tendrán identificados a los/las manipuladores/as de alimentos, en un registro actualizado a disposición de la autoridad sanitaria.

Art. 29. *Alérgenos.*—1. Los/las manipuladores/as de alimentos deben ser conscientes de que pequeñas cantidades de alérgenos pueden desencadenar una reacción alérgica grave para la salud de las personas alérgicas, a fin de que apliquen estrictamente las buenas prácticas de manipulación y se prevenga el riesgo de contaminaciones cruzadas.

2. Los establecimientos seguirán una guía de buenas prácticas de manipulación de alérgenos:

— Elaboración de recetarios o fichas técnicas con todos los ingredientes de los platos, en los que se destacarán los alérgenos.
— Control de proveedores, que indicarán la presencia de alérgenos, o facilitarán certificados de ausencia de alérgenos, en las materias primas.
— Almacenamiento correcto en recipientes cerrados, separados del resto de alimentos, en estanterías superiores, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas.
— Zonas de manipulación, utensilios y recipientes específicos para estos productos.
— Implantar un sistema de trazabilidad que permita el seguimiento de la información relativa a los ingredientes de los menús especiales y de las personas destinatarias de estos menús.
— Establecer un sistema que garantice que todos los alimentos que salgan de la cocina destinados a personas alérgicas, llegan a sus destinatarios, sin error.
— Si la comida procede de una cocina externa autorizada, los menús especiales deberán llegar correctamente identificados, protegidos individualmente y transportados en contenedores adecuados.

Art. 30. *Prácticas prohibidas.*

a) Las materias primas y los comidas preparadas no podrán estar expuestas fuera de las instalaciones frigoríficas o vitrinas, en aquellos productos alimenticios que requieran frío para su conservación, o sin la debida protección en los casos en los que no.
b) El funcionamiento de frigoríficos a temperaturas no apropiadas para la correcta conservación de los productos que contienen.

BOCM-20171216-3

c) Exponer o almacenar bajo conservación frigorífica aquellos productos que la normativa lo prohíba.
d) No será sobrepasada la capacidad de almacenamiento para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de utilización, llevándose a cabo las rotaciones necesarias.
e) No serán almacenadas sustancias toxicas o nocivas (detergentes, productos de limpieza, disolventes, insecticidas…) junto a los alimentos.
f) Las materias primas no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de conservación o preparación culinaria.
g) La recongelación de los alimentos.
h) La venta de productos descongelados con o sin indicación de ello, será de acuerdo a lo que establezca en cada caso la normativa vigente.
i) Vender alimentos caducados, adulterados, nocivos, caducados o realizar manipulaciones que puedan suponer riesgo para la salud, o fraude en la transacción o venta.
j) La venta a granel o fraccionada de productos en los que está prohibido venderlos de esa forma.
k) Venta en régimen de autoservicio de productos no envasados, a excepción de frutos de cáscara dura e incomestible y de aquellos en los que esté permitida.
l) El acceso del público a zonas que no sean la sala de venta o los servicios autorizados.
m) No se podrá emplear papel de periódico o cualquier tipo de papel usado. Si se podrán autorizar papel nuevo impreso por una sola cara con las indicaciones del comercio expendedor, siempre que la impresión no entre en contacto con el alimento y cuyo peso sea inapreciable o bien deduciendo del peso el papel utilizado.
n) Los alimentos sin envasar no podrán ser expuestos ni almacenados a menos de un metro de distancia de los productos no alimenticios.
ñ) Utilizar la misma superficie de corte para trocear alimentos crudos y ya cocinados.

SECCIÓN 5.ª

Autocontrol

Art. 31. *Sistema de autocontrol*.—1. Los establecimientos implantarán y desarrollarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y el tamaño del establecimiento.

2. Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, pudiendo utilizar para ello Guías de Prácticas Correctas de Higiene.

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

Art. 32. *Reserva de comidas testigo*.—1. Para los establecimientos que elaboran o sirven comidas a colectividades será obligatorio reservar comidas testigo que representen el menú y las diferentes comidas preparadas servidas a consumidores y consumidoras diariamente.

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

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

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

BOCM-20171216-3

Capítulo IV

Establecimientos temporales

Art. 33. *Condiciones específicas*.—Las instalaciones y estructuras comprendidas en este apartado son los puestos de mercado, los puestos de venta móviles y los vehículos de venta ambulante, así como las instalaciones temporales en las que se manipulan alimentos, que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos, con funcionamiento de carácter esporádico con motivo de ferias u otros movimientos o concentraciones de población, situándose en vía pública o en terrenos de titularidad privada y uso público. Estos establecimientos cumplirán las normas de higiene de los productos alimenticios, y especialmente observarán las siguientes prescripciones:

1. Deberá realizarse en caseta techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la de venta. Los suelos serán de fácil limpieza y desinfección y los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección.
2. Todos las casetas destinadas a la elaboración de alimentos, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos, salvo los expresamente autorizados.
3. Dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.
4. Se contará con agua de consumo humano en cantidad suficiente fría, caliente o ambas.
5. En función de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen sobre los productos y del uso esperado de los mismos, los establecimientos dispondrán de lavamanos, instalación o recipiente exclusivo con agua potable fría, caliente o ambas, para el lavado higiénico de las manos con dosificadores de jabón y toallas de un solo uso, para el personal que manipula los alimentos.
6. Los platos, vasos y cubiertos, de carecer de lavado mecánico (lavavajillas), serán de un solo uso.
7. Los materiales de todos los utensilios que se utilicen para el almacenamiento o la venta de productos alimenticios deben ser de uso alimentario.
8. Las superficies en contacto con los alimentos deben estar en buen estado, ser fáciles de limpiar, y desinfectar.
9. Equipos y útiles serán de material adecuado, de fácil limpieza, desinfección y correcto estado de conservación.
10. Deben contar con material de limpieza para el equipo y utensilios de trabajo.
11. Dispondrán de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos que serán de uso exclusivo de apertura no manual y estarán provistos de bolsa de material impermeable.
12. Contaran con depósito de recogida de aceite usado, para su retirada a un punto limpio del municipio o se contratará a una empresa responsable de su retirada, en ningún caso se tirará por el desagüe.
13. Contarán con instalaciones o medios para el mantenimiento y el control de las condiciones de temperatura requeridas para los productos alimenticios, y en número suficiente según el volumen de trabajo. Estarán provistos de termómetro de fácil lectura.
14. Si el tipo de alimento o la época estacional propician la presencia de insectos voladores es necesario la colocación de dispositivos de tipo no químico antiinsectos, en ningún caso pueden usarse para su eliminación insecticidas químicos.
15. Se prohíbe la entrada y permanencia de animales en la caseta, excepto aquellos que cumplan las funciones de perros de asistencia, de acuerdo con la normativa.
16. En dependencias ubicadas en un lugar idóneo o en cabinas normalizadas existirá al menos un servicio higiénico para uso exclusivo de personal, excepto en los situados aislados en vía pública.
17. Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.
18. Se prohíbe la presencia en el establecimiento de objetos o enseres ajenos a la actividad.

BOCM-20171216-3

TÍTULO TERCERO

Establecimientos de venta de productos y servicios de consumo usual y generalizado

Capítulo I

Disposiciones generales

Art. 34. *Ámbito de aplicación y definiciones*.—1. Es de aplicación a los establecimientos de venta de productos y servicios de consumo usual y generalizado.

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

3. A efectos de esta norma se establecen las siguientes definiciones:

a) Establecimiento permanente: se entiende por establecimiento permanente los locales y las construcciones o instalaciones dispuestas sobre el suelo de modo fijo y estable, exteriores o interiores de una edificación, con escaparates o sin ellos, donde se ejerzan regularmente actividades comerciales y de servicios, así como cualesquiera otros recintos acotados que reciban aquella calificación en virtud de disposición legal o reglamentaria.

b) Establecimiento temporal: instalaciones temporales fijas y/o móviles, con funcionamiento de carácter esporádico, situándose en vía pública o en terrenos de titularidad privada y uso público.

Capítulo II

Locales

Art. 35. *Dependencias*.—Los establecimientos regulados en este Título dispondrán de las siguientes dependencias:

1. Zona diferenciada de uso público o sala de ventas.
2. Zona de almacenamiento de dimensión suficiente según la actividad.
3. En aquellos casos en que sea necesario un cambio de ropa, contará con vestuarios aislados, taquillas individuales o sistema de almacenamiento higiénico para guardar la ropa y el calzado de uso por el personal.
4. Servicios higiénicos para personal y servicios higiénicos de uso público, cuando proceda.

Art. 36. *Materiales, ventilación e iluminación*.—1. La ventilación será natural o forzada, apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine.

2. La iluminación será natural o artificial, ajustándose ambas a las respectivas legislaciones vigentes. Los materiales de suelos, paredes y techos, cumplirán lo establecido en la normativa sectorial de aplicación.

Art. 37. *Suministro y evacuación de agua*.—Los establecimientos permanentes dispondrán de agua apta para consumo humano fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades y con el número preciso de tomas según las exigencias de cada dependencia.

Art. 38. *Servicios higiénicos para el público*.—1. Locales comerciales: a partir de 400 metros cuadrados de superficie de venta deberá disponer de una cabina de inodoro con anteservicio y lavabo. Cuando la superficie se incremente en 1000 metros cuadrados se deberá aumentar la dotación en una unidad más por cada tramo de 1000 metros cuadrados. Aquellos que dispongan de regulación específica se regularan por ella.

2. Centros comerciales: deberá contar con un aseo por cada 400 metros cuadrados de superficie, computándose tanto las zonas comunes como las zonas de venta de aquellos establecimientos que no dispongan de aseos para el público en su espacio privativo. Los locales de gran tamaño a partir de 400 metros cuadrados de superficie de venta deberán disponer de una cabina de inodoro con anteservicio y lavabo. Cuando la superficie se incremente en 1000 metros cuadrados se deberá incrementar la dotación en una unidad más por cada tramo de 1000 metros cuadrados. Aquellos que dispongan de una regulación específica se regularán por ella.

Art. 39. *Servicios higiénicos del personal*.—1. Locales comerciales: Deberán cumplir lo establecido en las respectivas ordenanzas de higiene y seguridad en el trabajo y es-

BOCM-20171216-3

pecíficamente deberán contar con una cabina de inodoro con anteservicio y lavabo por cada 10 trabajadores/as o fracción se debe incrementar la dotación en una unidad igual a la anterior.

2. Centros comerciales: Deberán cumplir lo establecido en las respectivas ordenanzas de higiene y seguridad en el trabajo y específicamente deberán contar con una cabina de inodoro con anteservicio y lavabo por cada 10 trabajadores/as o fracción se debe incrementar la dotación en una unidad igual a la anterior. Se exceptúa la anterior obligación a aquellos locales de superficie inferior a 50 metros cuadrados y que no disten más de 70 metros de unas instalaciones higiénicas comunes.

Art. 40. *Limpieza y mantenimiento*.—Todos los locales deberán mantenerse en óptimas condiciones de mantenimiento, higiene y limpieza.

TÍTULO CUARTO

Centros infantiles

Capítulo I

Disposiciones generales

Art. 41. *Ámbito de aplicación específico de los centros infantiles*.—1. Este Título tiene por objeto establecer las condiciones técnico-sanitarias y ambientales que deben cumplir los establecimientos públicos y privados que imparten educación infantil de primer ciclo, ejerzan la actividad de cuidado y atención de niños y niñas de forma esporádica o regular, así como los destinados al recreo y esparcimiento infantil.

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

a) Centros de cuidado infantil: Son centros que de forma regular o esporádica acogen niños y niñas para su cuidado, no estando autorizados para impartir educación infantil.
b) Centros de recreo infantil: Son centros destinados al recreo y esparcimiento infantil y/o celebración de fiestas infantiles.
c) Escuela infantil de primer ciclo: Son centros educativos para niños y niñas de 0 a 3 años de edad, autorizados para impartir primer ciclo de educación infantil.

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

4. Los establecimientos, entre cuyas actividades se encuentre la de servir comidas y bebidas cumplirán lo establecido en la normativa vigente.

Capítulo II

Condiciones técnico-sanitarias de los centros infantiles

SECCIÓN 1.ª

Locales

Art. 42. *Del emplazamiento y de las condiciones de seguridad*.—1. El acceso al centro será independiente desde el exterior y de uso exclusivo durante su funcionamiento.

La comunicación entre las distintas plantas deberá ser interior, no pudiéndose utilizar la escalera común de edificio de otros usos, excepto como vía de evacuación en caso de emergencia, en los casos en que la normativa específica lo exigiese.

2. En lo referente a las condiciones de seguridad se ajustará a lo establecido en el código técnico de la edificación.

3. Las zonas de cunas y las salas de niños y niñas que en caso de evacuación no pudieran salir por su propio pie, se situarán obligatoriamente en planta baja.

4. Las escaleras estarán dotadas de elementos de seguridad para evitar su acceso a menores.

BOCM-20171216-3

Art. 43. *Dependencias o zonas comunes para centros de cuidado y de recreo infantil*.—Los establecimientos regulados en este Título, dispondrán al menos de las siguientes dependencias o zonas comunes:

1. Vestíbulo, sala de recepción o espera, donde podrá ubicarse el guardarropa con armarios o percheros suficientes, y zona destinada al aparcamiento de sillas o coches, dispuesta de tal forma que, en caso de evacuación, no se obstaculice la vía de salida al exterior.
2. Cocina o zona de manipulación de alimentos, si se presta este servicio.
3. Zona aislada, destinada exclusivamente al servicio de lavandería si esta se realizará en el propio centro.
4. Servicio higiénico para uso exclusivo del personal. El servicio estará dotado de inodoro, ducha, lavabo, agua de consumo humano caliente y fría, papel higiénico, jabón líquido, toallas de un solo uso o generador de aire.
5. Vestuario o taquillas individuales para uso exclusivo del personal, que estarán ubicados en lugar debidamente separado de las salas o zonas de estancia y juego infantil.
6. Dependencia, armario o zona aislada, destinada al almacenamiento de productos y material de limpieza, que será inaccesible a los niños y a las niñas.
7. Dependencia, armario o zona aislada destinada a guardar lencería, independiente del almacén de alimentos, en el caso de que este existiera.
8. Lugar aislado para el almacenamiento de residuos dotado de cubo de basura con cierre hermético.

Art. 44. *Dependencias obligatorias específicas para los centros de cuidado infantil*.—Los centros de cuidado infantil, además de las dependencias o zonas comunes establecidas en el artículo anterior dispondrán de las siguientes:

1. Salas de estancias en número suficiente para acoger a los niños y niñas de acuerdo a los siguientes grupos de edades, y siempre que exista demanda de plazas para cada uno de los grupos: 0-1 año; 1-2 años; 2 o más años. Cada unidad tendrá como mínimo una superficie de 30 metros cuadrados. En el caso de centros que tengan menos de 3 salas de estancias, podrán diseñarse unidades con superficie inferior a 30 metros cuadrados, siembre que dicha superficie sea al menos de 2 metros cuadrados por cada niño o niña y que tengan, como mínimo de 18 metros cuadrados.
2. En el caso que el centro disponga de 3 o más salas de estancia, dispondrá de Sala de usos múltiples, que podrá ser destinada a sala de juegos y reposo. Tendrá una superficie mínima de 30 metros cuadrados. En caso de no existir comedor de uso exclusivo, esta sala podrá destinarse a este fin.
3. Patio o zona de juegos al aire libre que será de uso exclusivo, con una superficie mínima de: 30 metros cuadrados para centros de menos de 3 salas de estancias; al menos 60 metros cuadrados, en el caso de los centros de 3 a 8 salas de estancia; 70 metros cuadrados, en el caso de centros de 9 o más unidades.

Excepcionalmente se podrán autorizar como zona de juego un espacio al aire libre debidamente vigilado y acondicionado, aunque no sea de uso exclusivo, o incluso una superficie pública de esparcimiento, siempre y cuando estén situados en las proximidades del centro y que en el desplazamiento de los niños y niñas hasta ellos se garantice su seguridad.

4. Servicios higiénicos para niños y niñas. Se instalará un servicio higiénico por sala para niños y niñas de 2 hasta 6 años, visible y accesible desde estas. Los sanitarios serán de tamaño adecuado a la estatura de los niños y niñas, contando con al menos, 2 lavabos y 2 inodoros. Los servicios estarán dotados de un lavabo con agua de consumo humano fría y caliente, inodoro, toallas de un solo uso o generador de aire, jabón líquido y papel higiénico. Se podrá autorizar un servicio higiénico común para varias salas siempre y cuando se cumplan las condiciones de visibilidad y accesibilidad.

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

5. Zona de aseo. En las salas destinadas a niños y niñas menores de dos años existirá una zona de aseo diferenciada, que contará con un cambiador de material fácilmente lavable, bañera o pila y cubo de basura con cierre hermético y accionamiento de pedal. Esta zona podrá ser compartida por más de una sala siempre que se garantice la visibilidad de las mismas.
6. Zona de preparación de biberones, siempre que se precise por la edad de los niños y niñas, y que en todo caso estará diferenciada de la sala de estancia y de la zona de aseo.
7. Zona de comedor específico, que podrá ser una zona de la sala de estancia destinada a este fin.

BOCM-20171216-3

8. Zona de cunas, solo será exigible cuando exista atención a niños y niñas que por su edad requieran su permanencia en ellas.

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

Art. 45. *Dependencias obligatorias específicas para centros de recreo y esparcimiento infantil*.—Los centros de recreo infantil, además de las dependencias o zonas comunes establecidas en el artículo 3, dispondrán de las siguientes:

1. Zonas de juegos con una superficie mínima de 2,5 metros cuadrados por niño/a, en número suficiente para acogerlos, al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de 0 a 3 años y más de 3 años.

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

3. Servicios higiénicos con separación de sexos, pudiendo ser comunes para niños y niñas y adultos. Al menos uno de ellos debe ser accesible, de forma que pueda ser usado por personas con discapacidad, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de entrada al mismo. De ser comunes estarán dotados al menos de dos cabinas, una con inodoro de tamaño infantil y otra con inodoro para adultos.

Si atendieran a niños y niñas de 0-3 años, se instalará una zona de aseo que contará con un cambiador de material fácilmente lavable.

Los servicios contarán al menos con un lavabo con agua de consumo humano corriente fría y caliente, inodoro, toallas de un solo uso o generador de aire, jabón líquido y papel higiénico.

Art. 46. *Dependencias obligatorias específicas para centros donde pernocten niños y niñas*.—En el caso de que en el centro exista pernocta de niños y niñas, dispondrán además de las dependencias o zonas establecidas para la actividad que corresponda, de las siguientes:

a) Sala/s destinadas al descanso, diferenciadas de las de atención diurna con unas dimensiones mínimas de 3 metros cuadrados por niño/niña, con una superficie nunca inferior a 20 metros cuadrados, y donde deberán acogerse los niños y niñas al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de 0-3 y de tres en adelante.

b) Servicio higiénico para niños y niñas incorporado en cada sala de pernocta. Los sanitarios destinados a los niños y niñas estarán adecuadamente dimensionados a la estatura de los niños y niñas. Los servicios estarán dotados de inodoro, ducha y lavabo con agua de consumo humano fría y caliente, toallas de un solo uso o generador de aire, jabón líquido y papel higiénico.

SECCIÓN 2.ª

Instalaciones

Art. 47. *Condiciones generales*.—Los locales, instalaciones, equipos y mobiliarios deberán estar, en todo momento, ordenados y en buen estado de conservación, limpieza y desinfección. Reuniendo las siguientes características:

1. Contarán con suelos, paredes, techos y puertas de superficie lisas, impermeables, no absorbentes, no tóxicas, de fácil limpieza y desinfección. Los suelos serán antideslizantes.

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

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

4. Las puertas interiores contarán con mecanismo de protección anti-pinzamiento y con sistemas anti-atrapamiento de dedos. Las manillas estarán situadas por encima de 120 cm desde el suelo o, en su defecto contarán con otro sistema de cierre por encima de dicha altura.

5. Las salas destinadas a acoger a los niños y niñas recibirán luz directamente del exterior.

El resto de las dependencias podrán contar con iluminación artificial, la cual será de intensidad suficiente, acorde con las necesidades de cada una de las estancias. La ventilación de salas y estancias se realizará conforme a la normativa sectorial de aplicación.

BOCM-20171216-3

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

7. Las ventanas serán deslizantes, correderas u oscilo batiente, que permitan en su caso una aireación adecuada de las dependencias. Su disposición permitirá que sean practicables únicamente por adultos; estarán dotadas de persianas u otros medios que permitan regular la claridad en zonas de aprendizaje y descanso, así como de sistemas que eviten posibles caídas. En ningún caso dichos sistemas impedirán una posible evacuación.

8. Los vidrios de las ventanas serán de seguridad o se dotarán de un mecanismo que evite accidentes en caso de rotura. Si se pueden confundir con espacios abiertos, estarán debidamente señalizados.

9. Los enchufes contarán con un sistema de seguridad y protección y se instalarán a una altura superior a 120 cm desde el suelo. Los cables de los aparatos enchufados no sobrepasarán hacia abajo dicha altura.

10. Dispondrán de sistema de climatización, cuyas características no supongan riesgos evidentes para niños o niñas y que permitan mantener la temperatura en todas las dependencias entre 20 y 22 °C.

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

Art. 48. *Mobiliario*.—1. El mobiliario será de material lavable, y se evitarán aristas y salientes que pudieran provocar accidentes.

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

3. Las cunas, que en todo caso serán de material y medidas homologadas, estarán dispuestas de tal manera que se facilite el acceso al niño/a al menos desde un lateral. Las zonas de paso entre cunas tendrán una anchura mínima de 50 cm. Las cunas o camas para niños y niñas de cero a seis años, contarán con protección para evitar caídas. No se permitirá el uso de literas de más de 2 alturas.

Art. 49. *Patio*.—1. Si contara con patio exterior propio, este estará limitado por una valla perimetral, que en caso de ser de barrotes tendrán una distancia entre ellos inferior a 7 cm. En dichos patios existirán zonas de sombra.

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

Art. 50. *Preparación de biberones*.—1. Los biberones se prepararán en una zona diferenciada de la cocina o de la zona de manipulación de alimentos. Se permite la preparación de biberones en espacios anexos a las salas de bebés siempre que se disponga de superficie de trabajo y de lavabo con dispositivo de accionamiento no manual y agua de consumo humano fría y caliente.

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

Art. 51. *Juguetes y equipamiento de las zonas de juego*.—1. Los juguetes serán de materiales de fácil limpieza y desinfección, se adaptarán a lo legislado respecto a sus propiedades mecánicas, físicas, de inflamabilidad, toxicidad y seguridad. Si su uso es compartido, se someterán a limpieza diaria y en todo caso siempre que sea necesario.

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

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

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

Art. 52. *Condiciones de los útiles*.—1. Los útiles destinados a la higiene de los niños y niñas que no sean de un solo uso, serán de utilización individual y estarán identificados de forma que se garantice dicha circunstancia.

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

BOCM-20171216-3

Capítulo III

Personal y organización

Art. 53. *Titulación del personal*.—El personal destinado al cuidado de los niños y niñas en los centros de cuidado infantil, contará con la titulación por la normativa estatal y autonómica vigente.

Art. 54. *Prácticas higiénicas*.—El personal que preste sus servicios en los centros infantiles, estará obligado a observar las siguientes prescripciones, además de lo establecido en las disposiciones vigentes que le sean de aplicación:

1. El personal será apartado del trabajo en caso de padecer enfermedades infectocontagiosas u otras que pudieran constituir peligro para los niños y niñas.
2. Vestirá durante el trabajo ropa y calzado de uso exclusivo que mantendrá en todo momento con la debida limpieza.
3. No comerá ni realizará cualquier actividad en las zonas de trabajo que comprometa las prácticas higiénicas.
4. Mantendrá un elevado grado de higiene personal y se lavará las manos siempre que haya utilizado el servicio o atendido las necesidades de los y las menores.

Art. 55. *Comunicación con el exterior y botiquín de primeros auxilios*.—1. En todos estos centros, será obligatoria la instalación de un teléfono de comunicación con el exterior para ser utilizado en caso de emergencia. Existirá expuesta en lugar visible información de los servicios de urgencia de los que se destacarán las direcciones y teléfonos de los centros de salud y asistencia hospitalaria más cercanos y servicio de ambulancia.

2. Deberán disponer de un botiquín señalizado y de fácil acceso, equipado con material de cura.

Art. 56. *Dietas*.—La dieta de los niños y niñas, de la que los padres tendrán conocimiento con antelación de al menos 48 horas, será equilibrada y adecuada a su edad, teniéndose en cuenta la obligación de facilitar la información sobre ingredientes alérgenos empleados en los menús.

Art. 57. *Libro de registro de usuarios y ficha individual*.—En los centros en los que pernocten niños y niñas, se dispondrá de:

1. Libro de registro específico, donde figurará al menos, el nombre del niño o de la niña, de los padres, las madres y las personas tutoras, fecha y hora de entrada y salida, y la firma de padres, madres y las personas tutoras y de las personas del centro responsables de la entrada y salida.
2. Ficha individual por la persona usuaria que incorpore datos identificativos esenciales, así como los relativos a posibles incidencias de salud o de otro tipo, y los teléfonos de contacto de los padres, las madres y las personas tutoras.

Art. 58. *Programa de limpieza, desinfección y control de plagas*.—1. Los centros infantiles establecerán un registro de limpieza y desinfección donde se especificará la periodicidad, el producto empleado y la persona responsable de la tarea, y que abarcará instalaciones, mobiliario y juguetes disponibles en el centro.

2. Se realizará el control vectorial mediante los procedimientos y la periodicidad adecuados a cada tipo de establecimiento y en cualquier caso, siempre que la autoridad sanitaria lo estime conveniente.

3. La aplicación de productos biocidas deberá adecuarse a la legislación vigente en materia de registros sanitarios tanto de productos como de establecimientos y servicios de biocida.

TÍTULO QUINTO

Peluquerías, establecimientos de estética, gimnasios y otros establecimientos relacionados con el ejercicio físico

Capítulo I

Disposiciones generales

Art. 59. *Objeto*.—El presente Título tiene por objeto establecer las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas que deben cumplir, en sus instalaciones y funcionamiento, to-

BOCM-20171216-3

dos aquellos establecimientos no sanitarios que presten servicios de estética personal y gimnasios, con la finalidad de proteger la salud de personas usuarias y trabajadoras.

Art. 60. *Ámbito de aplicación y definiciones*.—1. El ámbito de aplicación serán las actividades que se desarrollan en los establecimientos que a efectos de esta ordenanza se definen a continuación:

a) Peluquería: aquel establecimiento donde se desarrolla el oficio de peinar, rizar, teñir o cortar el cabello, hacer o vender pelucas, así como todas aquellas prácticas relativas al cabello, utilizando exclusivamente productos cosméticos. Se podrá ejercer opcionalmente las actividades de manicura, pedicura, esculpido de uñas, depilación, barbería y maquillaje.
b) Instituto de belleza o Salón de belleza: establecimiento en el que se realizan distintas técnicas con la finalidad de embellecer el cuerpo humano utilizando exclusivamente productos cosméticos.
c) Centro de estética: es aquel instituto de belleza que dispone como máximo de dos cabinas.
d) Centro de bronceado: establecimiento en el que mediante la aplicación de aparatos emisores de rayos ultravioleta exclusivamente, se pretende proporcionar un tono bronceado a la piel.
e) Centro capilar: establecimiento en el que se realiza el cuidado del cabello y cuero cabelludo, con productos cosméticos exclusivamente.
f) Centro de Tatuaje: establecimiento en el que se practica la técnica de grabado de dibujos en la piel humana, mediante la introducción de materias colorantes bajo la epidermis.
g) Centro de anillado o piercing: establecimiento en el que se realiza la técnica de perforación de cualquier parte del cuerpo, con la finalidad de prender, en el mismo, objetos de metal u otros materiales.
h) Cabina: recinto aislado, para uso individual, y destinado exclusivamente a la prestación de servicios de estética personal.
i) Gimnasio: establecimiento destinado a ofertar servicios relacionados con la realización de ejercicio físico y el deporte.
j) Otros establecimientos: son los dedicados a barbería, manicura, pedicura, centros de pediculosis donde se empleen técnicas que en cualquier caso solo tenderán al tratamiento estético mediante la utilización de productos cosméticos y utillajes propios de sus características, quedando totalmente excluidos los que tengan carácter sanitario.
k) Otros establecimientos relacionados con el ejercicio físico: Centros de yoga, Taichi, Ki-gon y similares.

2. Cualquiera de estas actividades serán compatibles entre sí y con cualquier otra en la que sus técnicas tengan la finalidad de cuidados de la imagen personal, en el subsector de cuidados estéticos, sin la utilización de técnicas invasivas, medicamentos o cualquiera de las técnicas de medicina estética que precisan para su realización personal médico cualificado, y siempre que se cumplan las condiciones urbanísticas, técnicas e higiénico sanitarias correspondientes a cada sector de actividad.

Art. 61. *Exclusiones*.—1. Se excluyen del ámbito de aplicación de esta ordenanza, los establecimientos en los que se aplican técnicas con finalidad diagnóstica, preventiva o terapéutica, realizadas por las personas tituladas sanitarias homologadas por el Ministerio de Sanidad; consultas sanitarias en las que se realizan intervenciones quirúrgicas, implantes de cabello, prescripción de fórmulas magistrales y/o especialidades farmacéuticas y todos aquellos considerados a todos los efectos centros, servicios y establecimientos sanitarios.

2. Aquellos establecimientos en los que exista la consulta o asesoramiento de personal médico, cumplirán con lo establecido en esta ordenanza en los aspectos que les afecten, además de contar con la preceptiva autorización como centro, servicio y establecimiento sanitario.

3. Aquellos establecimientos donde se realicen masajes con finalidad terapéutica, se considerarán a todos los efectos como centro, servicio y establecimiento sanitario.

BOCM-20171216-3

Capítulo II

Condiciones generales de los locales, útiles, productos y personal

Art. 62. *De los locales e instalaciones*.—Los locales, instalaciones, equipos y mobiliario deberán estar, en todo momento, limpios, ordenados y en buen estado de conservación.

Reuniendo las siguientes características:

1. Los suelos, paredes, techos y superficies de trabajo serán de materiales lisos e impermeables, de fácil limpieza y desinfección.
2. Dispondrán de agua apta para el consumo humano, caliente y fría en todas las tomas.
3. La ventilación e iluminación será natural o artificial, apropiada a la capacidad y volumen del local, y en todo caso se ajustará a la legislación vigente.
4. Existirán dependencias, armarios, o zonas independientes para almacenar productos cosméticos, lencería, materiales e instrumentos de trabajo, útiles y productos de limpieza.
5. Existirá un espacio adecuado para la limpieza, desinfección/ esterilización y envasado del material desinfectado y esterilizado. El material desinfectado y/o estéril deberá almacenarse en contenedores o recipientes cerrados.
6. El mobiliario como mesas, sillones, carros, camillas, bancos, etc. será de material liso, impermeable, de fácil limpieza y desinfección, manteniéndose en todo momento en unas condiciones higiénicas y de conservación adecuadas. Dispondrá del correspondiente protector individual cuando se realicen técnicas que requieran contacto directo del cuerpo con el mobiliario.
7. Dispondrán de los elementos necesarios para el depósito de ropa y/o calzado de los clientes.
8. Dispondrán de taquillas, colgadores y/o vestuarios destinados exclusivamente a la vestimenta y calzado del personal.
9. Dispondrán de un botiquín señalizado y de fácil acceso, equipado con material de cura, así como de los números de teléfono de los servicios de emergencias.
10. Las instalaciones se limpiarán y desinfectarán como mínimo una vez al día, y cuando sea necesario para mantenerlas en las debidas condiciones de higiene y limpieza.
11. Queda prohibida la entrada y permanencia de animales en el establecimiento, excepto aquellos que cumplan las funciones de perros de asistencia, de acuerdo con la normativa.

Art. 63. *De los servicios higiénicos*.—1. Las instalaciones deberán contar con el número suficiente de inodoros y lavabos en función del volumen de actividad de las mismas. La dotación de servicios higiénicos será como mínimo de un lavabo en anteservicio y cabina con inodoro.

La separación entre sexos será efectiva en este caso, con la adopción de medidas que garanticen su uso por separado. Contarán con agua apta para el consumo humano, jabón líquido, secador de manos o toallas de un solo uso y papel higiénico. Los aseos femeninos dispondrán de un recipiente higiénico con tapa en la zona del inodoro.

2. Cuando el establecimiento se encuentre en el interior de un centro comercial, podrán utilizarse los servicios higiénicos del mismo, siempre que reúnan las características previstas en esta ordenanza. Con excepción de:

a) Los institutos de belleza y centros de estética, que requieran de la instalación de duchas.
b) Los gimnasios, que dispondrán en sus propias dependencias de servicios higiénicos.
c) Aquellos institutos de belleza que por las particularidades de los servicios ofrecidos haga necesario que cuenten con aseos propios.

3. Los servicios higiénicos deberán cumplir la normativa de accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas.

Art. 64. *De los útiles y lencería*.—1. Los utensilios, materiales y equipos de trabajo se mantendrán en correcto estado de conservación y utilización.

2. Los utensilios y materiales de trabajo que entren en contacto con la piel o cuero cabelludo (peines, cepillos, etc.) se someterán a tratamientos de limpieza y desinfección tras cada uso. Una vez limpios y desinfectados, deberán guardarse en condiciones asépticas.

3. Los accesorios o instrumentos que entren en contacto directo con el cliente y no puedan ser desinfectados (limas de uñas, tiras, collarines, etc.) deberán ser de uso individual.

4. Los instrumentos cortantes o punzantes que estén en contacto directo con la piel y sean reutilizables (tijeras, pinzas, cortacutículas, sacacomedones, etc.) deberán ser limpiados y esterilizados tras cada uso, manteniéndose en dichas condiciones hasta su nueva utilización. Las cuchillas, material de rasurado y similares serán de un solo uso.

BOCM-20171216-3

5. Los instrumentos que atraviesen o corten la piel y en general los dispositivos que puedan ser susceptibles de contaminarse por sangre (agujas de depilación, agujas de tatuaje o perforación de orejas, etc.) deberán ser de un único uso, debiéndose desprecintar en presencia de la persona usuaria.

6. Cualquier objeto o superficie manchada de sangre deberá ser limpiado y desinfectado de forma adecuada.

7. Los accesorios del aparataje, empleados en las técnicas de estética, que entren en contacto directo con las personas deberán ser limpiados y desinfectados después de cada uso. En el caso de no ser susceptibles de ser desinfectados se interpondrá el correspondiente accesorio de uso individual.

8. Las toallas, sabanillas, batines y demás lencería será de usos individualizado. Se mantendrán y almacenarán limpias, en condiciones higiénicas y serán renovadas con cada persona usuaria. Una vez usadas, se depositarán en un recipiente dispuesto a tal fin, para proceder a su limpieza que se realizará mediante lavado automático a temperatura superior a 60 °C.

9. Queda prohibida la utilización de hemostáticos sólidos reutilizables (lápices corta sangre).

10. La esterilización se realizará por medios adecuados que garanticen la misma, controlando que las variables de temperatura, presión y tiempo sean correctas. La desinfección se realizará por medios físicos o químicos.

11. Todas las sustancias y mezclas químicas desinfectantes empleados cumplirán con lo establecido en las normas reglamentarias que les sean de aplicación, y en particular en materia de Registro, evaluación y autorización.

Art. 65. *Requisitos de los aparatos*.—1. Las personas responsables de los establecimientos de estética, personas físicas o jurídicas, serán las encargadas de cumplir las normas establecidas por el fabricante para garantizar el correcto funcionamiento de los aparatos.

2. Los establecimientos dispondrán de las fichas técnicas de todos los aparatos y de un registro actualizado de mantenimiento de los equipos, que deberá estar a disposición de la autoridad competente.

Art. 66. *Normas de aplicación a productos cosméticos*.—1. Los productos cosméticos que se utilicen en el ejercicio de las actividades reguladas por esta ordenanza cumplirán con lo establecido en la normativa que lo regule y deberán ser utilizados en las condiciones previstas para su empleo.

2. Para la depilación se utilizarán ceras frías o resinas de un solo uso e higienizadas comercialmente. En la utilización de ceras calientes, se dispondrá de un sistema eficaz de calentamiento a temperaturas superiores a 60 °C y se desecharán las capas utilizadas con cada cliente o clienta, siendo en cualquier caso calentado al menos 45 minutos antes de su primera utilización.

3. Los productos para maquillaje permanente, semipermanente y tatuaje, y las mascarillas de abrasión química deberán ajustarse a lo dispuesto en la normativa vigente y anotados en el Registro de la Agencia de Medicamentos y Productos Sanitarios. Las tintas que vayan a utilizarse en una sesión deberán colocarse en recipientes estériles, de un solo uso y desecharse posteriormente.

4. Para la aplicación de los productos cosméticos se emplearán: envases, utensilios y recipientes de un solo uso o que se puedan limpiar y desinfectar. El producto no utilizado deberá desecharse posteriormente.

Art. 67. *Control vectorial*.—1. Se realizará el control vectorial mediante los procedimientos y la periodicidad adecuados a cada tipo de establecimiento y en cualquier caso, siempre que la autoridad sanitaria lo estime conveniente.

2. La aplicación de productos biocidas de control vectorial deberá adecuarse a la legislación vigente en materia de registros sanitarios tanto de productos como de establecimientos y servicios de biocidas.

Art. 68. *Gestión de Residuos*.—1. Dispondrán de cubos o recipientes con tapadera hermética y de accionamiento a pedal para la recogida de residuos sólidos.

2. Los materiales cortantes y punzantes (cuchillas, hojas de afeitar, agujas, etc) con posible contaminación biológica, cuando sean desechados tendrán tratamiento de Residuo Clase III, debiéndose almacenar y eliminar con arreglo a la normativa vigente.

3. En el caso de generar residuos biocontaminados deberá aportar copia de contrato con la entidad gestora autorizada para la retirada de los mismos, de acuerdo con lo indicado en la normativa vigente por el que se regulan las actividades de producción y gestión de los residuos biosanitarios y citotóxicos en la Comunidad de Madrid, así como documentación acreditativa de la última recogida.

BOCM-20171216-3

Art. 69. *Del personal*.—1. El personal que preste su servicio en estos establecimientos deberá poseer los conocimientos profesionales necesarios en función de la actividad que desempeñe, para ello acreditará estar en posesión de las titulaciones correspondientes, según el Anexo I.

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

3. Se prohíbe fumar, comer, beber, mascar chicle o realizar cualquier práctica no higiénica en la zona de trabajo y almacén.

4. Deberá lavarse las manos con jabón como mínimo antes y después de cada servicio y siempre que reemprenda una actividad si ha sido interrumpida, independiente del uso de guantes. En el caso de que se efectúen las técnicas de depilación eléctrica, micropigmentación y tatuaje tras el lavado de manos se aplicará una sustancia desinfectante y se utilizarán guantes de tipo quirúrgico, estériles y de un solo uso.

5. En el caso de padecer enfermedad infecto-contagiosa, esta persona será apartada del puesto de trabajo mientras persista el riesgo de transmisión de la enfermedad. Las heridas y lesiones cutáneas en las manos, se protegerán con vendajes impermeables o se abstendrá de realizar actividades en contacto directo con las personas usuarias.

6. Cuando realice técnicas que le puedan ocasionar algún riesgo, usará los elementos protectores adecuados, conforme a la legislación vigente sobre Prevención de Riesgos Laborales.

Capítulo III

Condiciones específicas de los establecimientos

Art. 70. *De las peluquerías y centros capilares*.—Las peluquerías y centros capilares, además de las condiciones generales establecidas en esta ordenanza, cumplirán de forma específica las siguientes condiciones:

1. Contarán con lavacabezas suficientes según volumen de actividad y con agua caliente.

2. Los centros capilares, dispondrán en cada una de las cabinas en las que se realicen tratamientos cosméticos del correspondiente lavacabezas.

3. En caso de que se realice servicio de pedicura o depilación, se dispondrá de una sala habilitada a tal efecto y únicamente destinada a tal fin.

Art. 71. *De los institutos o salones de belleza y centros de estética*.—Los institutos o salones de belleza y centros de estética, además de las condiciones generales establecidas en esta ordenanza, cumplirán de forma específica las siguientes condiciones:

1. Los institutos o salones de belleza dispondrán de vestuarios para uso exclusivo de las personas usuarias.

2. Deberán disponer de duchas para los usuarios, siempre que las técnicas aplicadas precisen una limpieza posterior del cuerpo.

3. En las cabinas individuales o en las salas comunes en las que se apliquen las técnicas de estética, existirá un lavabo dotado de jabón líquido, toallas de un solo uso o sistema generador de aire.

4. Se informará a las personas usuarias sobre riesgos, precauciones y efectos secundarios de las técnicas de estética aplicadas.

5. Las actividades que pueden realizarse en los centros de estética serán los reflejados en el Anexo II.

6. Las actividades prohibidas en los centros de estética serán los reflejados en el Anexo III.

Art. 72. *De los Centros de bronceado*.—Los centros de bronceado, además de las condiciones generales establecidas en esta ordenanza, cumplirán lo establecido en la normativa vigente.

Art. 73. *De los establecimientos de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea ("piercing") u otras prácticas similares de adorno corporal*.—Estos establecimientos, además de las condiciones generales establecidas en esta ordenanza, cumplirán lo establecido en la normativa vigente.

Art. 74. *Establecimientos no sanitarios que dispongan de equipos Láser o Sistemas de luz Pulsada Intensa (IPL) para tratamientos estéticos*.—1. Los establecimientos no sanitarios que dispongan de aparatos de haz de láser para uso cosmético deberán cumplir la

BOCM-20171216-3

norma UNE EN 60825-1/A2 Seguridad de los productos láser (o normativa que la sustituya) Parte 1: Clasificación del equipo, requisitos y guía de seguridad, así como las establecidas por el fabricante y no utilizar ningún dispositivo adicional que concentre la energía a nivel superior al establecido en la homologación industrial del equipo.

2. Los centros harán entrega de un documento informativo, que será presentado a la firma de las personas usuarias para su conformidad antes de someterse a la sesión de láser o IPL. Este documento incluirá los riesgos y precauciones previas y posteriores que deben tomar las personas usuarias tras la aplicación de la técnica y sus efectos secundarios.

3. Situarán las cabinas con equipamientos láser de uso estético e IPL en zonas de acceso restringido, con un sistema de bloqueo que impida el acceso accidental a la zona en el momento de la emisión láser o con una señalización luminosa de aviso en el exterior inmediato de la zona.

4. Existirán señales de advertencia en lugares visibles en la zona de acceso inmediato al área.

5. Las superficies y el utillaje deben ser antireflectantes y de materiales ignífugos. No permitiéndose la presencia de espejos o superficies reflectantes e inflamables.

6. Las paredes deben ser de colores claros o blancos. Los paramentos transparentes o traslúcidos tienen que protegerse con material opaco.

7. La lencería empleada en la cabina deberá ser blanca o como mínimo de un tono claro.

8. Se deben emplear gafas homologadas de protección, según determine el manual de especificaciones de cada aparato, durante las sesiones, tanto para el personal profesional que aplica la técnica como para la persona usuaria.

Art. 75. *Gimnasios*.—Los gimnasios, además de las condiciones generales establecidas en este Título, cumplirán de forma específica las siguientes condiciones:

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

2. Dispondrán de servicios higiénicos en los términos establecidos en el artículo 56 y en la normativa vigente.

3. El suelo de vestuarios y duchas será antideslizante.

4. Cuando se ejerza la enseñanza o instrucción de actividades físicas o deportivas, durante las horas de funcionamiento del gimnasio se encontrará presente personal con cualificación profesional adecuada, encargado de supervisar las actividades de las personas usuarias.

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

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

7. Por la potencial capacidad de producir elevados niveles sonoros, impactos o vibraciones, y si se utilizan equipos musicales o megafonía, deberán ajustarse a los niveles sonoros permitidos y a las condiciones de insonorización prevista en la correspondiente ordenanza municipal.

Art. 76. *Saunas*.—Las saunas, además de las condiciones generales establecidas en este Título, cumplirán de forma específica las siguientes condiciones:

1. La puerta de la sauna y sus accesos estarán dotados de un cierre que permita la apertura desde el interior y sea imposible su bloqueo desde el exterior.

2. Todo el equipo deberá usarse con arreglo exacto a las instrucciones del fabricante y no podrá ser modificado o alterado de ninguna forma. Se extremará el cuidado tanto en el mantenimiento como en su uso habitual.

3. El equipo y la instalación se limpiarán y desinfectarán como mínimo una vez al día y cuando sea necesario para mantenerlas en las debidas condiciones de higiene y limpieza, y de manera especial, siempre que haya estado en contacto con la superficie de la piel de las personas.

BOCM-20171216-3

Capítulo IV

Medidas de autocontrol

Art. 77. *Utilización de Guías de prácticas correctas de higiene*.—Las empresas integradas en los sectores que regula esta ordenanza podrán utilizar voluntariamente Guías de prácticas correctas de higiene, como un medio para garantizar que cumplen con las normas higiénico-sanitarias a que se refiere esta ordenanza y disposiciones concordantes.

Art. 78. *Elaboración de Guías*.—La elaboración de las citadas Guías podrá llevarse a cabo:

1. Por los sectores correspondientes y las personas representantes de otras partes, entre ellas, las autoridades municipales y las asociaciones de consumidores.
2. En consulta con otros intervinientes cuyos intereses corran el riesgo de verse afectados de manera sustancial.
3. Las autoridades sanitarias municipales evaluarán las Guías de prácticas correctas de higiene con objeto de determinar si las mismas son conformes con el contenido de la presente ordenanza y disposiciones concordantes.

Art. 79. *Métodos de esterilización, desinfección y limpieza*.—Se consideran válidas las siguientes técnicas de esterilización y desinfección:

1. Métodos de esterilización:

a) Los utensilios y materiales que corten o penetren la piel, las mucosas u otros tejidos, y que no sean de un solo uso, deberán ser esterilizados tras su utilización, manteniendo dicha condición hasta su próximo uso.

b) Para la esterilización podrá emplearse cualquiera de los procedimientos siguientes, durante el tiempo y a las temperaturas indicadas a continuación, teniendo además en cuenta las condiciones de uso recomendadas por el fabricante:

— Esterilización por vapor (autoclave).

2. Métodos de desinfección:

a) Los suelos, paredes y superficies de trabajo, así como el mobiliario implicado en estas prácticas, deberá ser desinfectado al menos una vez al día, y siempre que haya podido ser contaminado con sangre y/o fluidos corporales, utilizando para ello una solución de hipoclorito sódico en una proporción de: una parte de lejía (en una concentración de 50 gramos de cloro activo por litro) por cuatro de agua. La solución se preparará inmediatamente antes de ser utilizada por la progresiva pérdida de actividad.

b) Los utensilios, materiales de trabajo y accesorios de aparataje que entren en contacto con la piel o cuero cabelludo deberán ser sometidos a limpieza y desinfección, mediante algunos de los siguientes métodos:

— Inmersión del material en una solución recién preparada de hipoclorito sódico al 10 por 100 (lejía doméstica al 10 por 100), si se usa material no metálico. En una cubeta se hace una dilución de lejía con agua 1/10, se introduce el material durante 20 minutos, se aclara con agua.
— Inmersión del material en una disolución de Glutaraldehído al 2 por 100 durante 20 minutos. El material se debe aclarar con abundante agua corriente ya que el producto es muy tóxico. El líquido activado tiene un período de caducidad. Se recomienda no utilizarlo más de 15 días.
— Ebullición en agua durante 20 minutos.
— Con cualquier otra sustancia desinfectante autorizada.

TÍTULO SEXTO

Piscinas y agua de consumo humano

Capítulo I

Piscinas y establecimientos con vasos de hidromasaje

Art. 80. *Ámbito de aplicación específico de las piscinas*.—1. El objeto es establecer los criterios técnico-sanitarios y de seguridad de las instalaciones de uso colectivo, de titularidad pública o privada, destinadas a la natación, el baño u otros fines recreativos.

BOCM-20171216-3

2. Las instalaciones cumplirán, además de lo indicado en este Título, lo establecido en la normativa estatal y autonómica de aplicación.

Art. 81. *Exenciones al ámbito de aplicación*.—Quedan excluidas las piscinas de uso privado unifamiliares y las de aguas naturales, termales o mineromedicinales.

Art. 82. *Objetivos*.—Garantizar que las instalaciones reúnan las condiciones técnico-sanitarias y de seguridad con la finalidad de proteger la salud de las personas usuarias.

Art. 83. *Definiciones*.—A efectos de este Título, las definiciones se atendrán a lo indicado en el artículo 2 del Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas o normativa que lo sustituya.

Art. 84. *Comunicación de apertura de piscinas*.—1. Las personas titulares de piscinas de uso público deberán comunicar al Ayuntamiento, con carácter anual, que su instalación reúne las condiciones necesarias para su correcto funcionamiento.

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

3. Las personas titulares de las piscinas climatizadas de uso público realizarán esta comunicación dentro de los dos primeros meses del año.

4. Las personas titulares de las piscinas de uso privado tipo 3A, según definición del artículo 3 del Real Decreto 742/2013 (piscinas de comunidades de propietarios, casas rurales o de agroturismo, colegios mayores o similares) o normativa que lo sustituya, deberán comunicar igualmente su apertura en los términos que disponga la autoridad sanitaria competente.

Art. 85. *Características estructurales y condiciones de seguridad*.—Las características estructurales y las condiciones de seguridad de estas instalaciones se ajustarán a lo establecido en el Código Técnico de la Edificación, el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios y demás normativa que le sea de aplicación.

Art. 86. *Protección del vaso*.—En la época, días u horas en que la piscina no se encuentre en funcionamiento, con el fin de evitar la alteración del agua o la caída de personas o animales, el vaso deberá protegerse mediante vallado, cubrimiento o cualquier otro sistema eficaz. Asimismo, se mantendrá en condiciones tales, que no pueda constituir un foco de contaminación ambiental.

Art. 87. *Equipamientos deportivos y recreativos*.—1. En caso de utilizarse equipamientos deportivos fijos o móviles, sus anclajes estarán fijados a los elementos estructurales, serán de material inoxidable y no supondrán un peligro para los usuarios o deportistas.

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

Art. 88. *Condiciones del almacén*.—1. El almacén de productos químicos estará en un local independiente, será de uso exclusivo, de fácil acceso para el personal de mantenimiento y servicios de inspección, e inaccesible a los usuarios de las piscinas.

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

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

Art. 89. *Manipulación de productos químicos*.—1. El almacenaje y manipulación de los productos empleados para el tratamiento del agua, limpieza y desinfección de las instalaciones, deberán realizarse con las máximas precauciones, atendiendo a una separación suficiente de productos incompatibles y en la forma adecuada para cada caso, según instrucciones del fabricante y fichas de datos de seguridad.

2. Las personas que manipule productos químicos tendrá la formación adecuada que establezca la legislación estatal y autonómica vigente.

3. En lugar visible se expondrán las medidas de seguridad necesarias para evitar accidentes, con expresa referencia a las actuaciones en caso de contacto o ingestión.

4. En el almacén habrá una hoja de seguridad de cada uno de los productos almacenados.

Art. 90. *Calidad y conservación del agua*.—1. El agua del vaso de la piscina no contendrá organismos patógenos ni sustancias en concentración tal, que puedan resultar nocivas para la salud. La persona titular de la instalación es la responsable de que se realicen los controles analíticos adecuados, realizados por un laboratorio Autorizado Certificado a Acreditado, que garanticen el cumplimiento de la normativa estatal y autonómica de aplicación y, en todo caso, la establecida por la autoridad sanitaria.

BOCM-20171216-3

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

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

Art. 91. *Calidad y renovación del aire.*—1. El aire del ambiente interior de las instalaciones cubiertas y de las salas técnicas, será renovado periódicamente a fin de evitar la presencia de sustancias irritantes o que entrañen un riesgo para la salud humana. En el recinto donde se ubican los vasos se comprobarán, a diario, los parámetros de humedad relativa, temperatura ambiente y concentración de dióxido de carbono. Cumplirá lo establecido en la normativa de aplicación.

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

Art. 92. *Criterios generales.*—1. Las personas titulares de piscinas de uso público y uso privado tipo 3A, dispondrán respectivamente, de las medidas de autocontrol específicas o de medidas de verificación para comprobar la adecuación de las instalaciones y la óptima calidad del agua y del aire de las mismas.

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

Art. 93. *Medidas de Verificación.*—1. En piscinas de uso privado, se anotarán diariamente en el Libro de Registro los datos siguientes:

— Fecha y hora de muestreo.
— Número de bañistas.
— Temperatura ambiente, humedad relativa y concentración de dióxido de carbono, en recintos de piscinas cubiertas.
— Temperatura del agua del vaso, en piscinas climatizadas.
— Concentración residual y total del desinfectante utilizado.
— pH.
— Agua depurada (en metros cúbicos).
— Agua renovada (en metros cúbicos).
— Observaciones: operaciones de mantenimiento y seguridad de las instalaciones así como las revisiones, incidencias y fallos del sistema de depuración, filtrado o evacuación del agua.

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

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

Art. 94. *Medidas de autocontrol.*—1. Las personas titulares de piscinas de uso público implantarán un protocolo de autocontrol que incluirá:

a) las medidas de verificación referidas en el artículo anterior.
b) Información general sobre los productos químicos utilizados en el tratamiento del agua y su procedimiento de filtración y depuración. A tal efecto, dispondrán de las fichas de datos de seguridad de los productos y de las especificaciones técnicas de los equipos de filtración y depuración instalados.
c) Medidas de seguridad y buenas prácticas.
d) Programa de limpieza y desinfección, que garantizará que las instalaciones, equipamientos y elementos de apoyo, deportivos y ornamentales, sean sometidos a limpieza y desinfección periódica. Todas estas actuaciones quedarán documentadas y se especificará la periodicidad de las operaciones, el producto empleado y la persona responsable de la tarea.
e) Plan de prevención y control de plagas, que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.
f) Información sobre los procedimientos de gestión de proveedores y servicios.

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

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

Art. 95. *Titulación del personal.*—1. Las piscinas contarán con socorristas y personal sanitario y de mantenimiento, conforme a lo indicado en la normativa de aplicación.

BOCM-20171216-3

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

Art. 96. *Establecimientos con vasos de hidromasaje*.—1. Los establecimientos tipo spa o balneario urbano, que cuenten con vasos de hidromasaje, con o sin recirculación de agua, observarán las siguientes prescripciones:

a) El fondo y las paredes de los vasos estarán revestidos de materiales lisos, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección.
b) En los vasos existirá un sistema de desagüe a la red de alcantarillado pública, que permita la eliminación rápida del agua y sedimentos.
c) La temperatura del agua de los vasos de estas piscinas no podrá ser superior a 36 °C.
d) Contarán con servicios higiénicos, cuya utilización podrá ser compartida por el público y el personal.
e) Dispondrán de vestuarios y duchas para uso exclusivo de las personas usuarias, separados por sexos, si las personas usuarias fueran indistintamente hombres y mujeres.
f) La zona de baño, vestuarios y duchas, dispondrán de suelo antideslizante y de fácil limpieza y desinfección.
g) Los establecimientos se encontrarán en adecuado estado de mantenimiento y limpieza.
h) No se podrá acceder a la zona de baño con calzado y ropa de calle.
i) No estará permitida la entrada o estancia de animales en las instalaciones.

2. Los establecimientos spa o balneario urbano, que cuenten con vasos de hidromasaje, con recirculación de agua, observarán, además, lo siguiente:

a) Cumplirán todos los requisitos relativos a la calidad del agua y del aire, a las condiciones de almacenamiento y a la manipulación de productos químicos, contemplados en este Título.
b) El agua recirculada deberá ser filtrada y depurada por procedimientos físico-químicos.
En caso de que haya varios vasos de hidromasaje, cada vaso tendrá un sistema de filtración y tratamiento químico independiente.
c) Se aportará agua nueva en cantidad suficiente para garantizar los parámetros de calidad de la misma.
d) La adición de desinfectante o cualquier otro aditivo autorizado, se realizará mediante sistemas de dosificación semiautomática o automática, salvo emergencia y, en este caso, en ausencia de las personas usuarias.
e) El sistema de depuración deberá encontrarse en funcionamiento continuo, cuando la instalación esté abierta al uso y siempre que sea necesario, para garantizar la calidad del agua.
f) Estos establecimientos de uso privado o público contarán con medidas de verificación o autocontrol conforme a lo indicado en este Título.

Capítulo II

Agua de consumo humano

Art. 97. *Ámbito de aplicación específico del agua de consumo humano*.—1. El objeto es garantizar los criterios sanitarios que deben cumplir las aguas de consumo humano en el punto de entrega al consumidor y consumidora.

2. El agua de consumo humano cumplirá lo establecido en la normativa comunitaria, estatal y autonómica que le sea de aplicación.

Art. 98. *Competencias y responsabilidades*.—1. El Ayuntamiento es el responsable de asegurar que el agua suministrada, a través de cualquier red de distribución, cisterna o depósito móvil, en su ámbito territorial, sea apta para el consumo en el punto de entrega al consumidor y consumidora.

2. Para ello el municipio o en su defecto otra entidad de ámbito local, tomará las medidas necesarias para garantizar la realización del control de la calidad del agua en el grifo de la persona consumidora y la elaboración periódica de un informe sobre los resultados obtenidos.

BOCM-20171216-3

TÍTULO SÉPTIMO

Servicios funerarios

Capítulo I

Disposiciones generales

Art. 99. *Ámbito de aplicación específico.*—1. El objeto de este Título es la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos que ejerzan la actividad de servicios funerarios.

2. Quedan excluidos del ámbito de aplicación de esta regulación, los servicios de cementerios y crematorios que se regularán por un Reglamento de Régimen Interior.

Art. 100. *Definiciones.*

a) Empresa Funeraria: es la empresa que presta conjunta o indistintamente los servicios de manipulación y acondicionamiento de cadáveres, traslado de los mismos, tanatorio-velatorio, crematorio o cementerio, así como el suministro de bienes y servicios complementarios para sus propios fines.
b) Servicio Funerario: es cualquiera de las actividades que se prestan por una empresa funeraria, desde el fallecimiento de una persona hasta su inhumación o cremación.
c) Tanatorio: conjunto de instalaciones funerarias habilitado como lugar de etapa del cadáver, entre el lugar del fallecimiento y el de inhumación o cremación, debidamente acondicionado y dispuesto para la exposición y velatorio de cadáveres. Comprende entre otras las tanatosalas para la exposición y vela previa a la inhumación o cremación así como dependencias aptas para la tanatopraxis, depósito y conservación de cadáveres.
d) Tanatopraxia: toda práctica mortuoria que permite la conservación y exposición del cadáver con las debidas garantías sanitarias.

Capítulo II

Condiciones técnico-sanitarias de instalaciones, vehículos y equipamientos de servicios funerarios

Art. 101. *Dependencias obligatorias.*—1. Las empresas que presten servicios funerarios contarán con local con oficina administrativa y, en su caso, zona de atención al público y servicios higiénicos.

2. Dispondrán además en el mismo local o en edificio separado de:

a) Almacén de féretros y demás material funerario con la capacidad y existencias necesarias ara cubrir la demanda de servicios diarios, sin que puedan estar en otras dependencias, salvo exposición.
b) Garaje o locales exclusivos para limpieza y desinfección de coches fúnebres, no pudiendo ser destinados al estacionamiento de cualquier otra clase de vehículos.
c) Garaje para el estacionamiento de coches fúnebres.

Art. 102. *Condiciones técnico-sanitarias de los coches fúnebres.*—1. Dispondrán de separación entre la cabina de la persona conductora y el habitáculo para el féretro, que contará con un sistema de anclaje con la carrocería. Este habitáculo dispondrá de sistema de aire acondicionado independiente y en funcionamiento.

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

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

Art. 103. *Condiciones técnico-sanitarias de los tanatorios.*—1. Los tanatorios estarán situados en edificios de uso exclusivo o en edificios que simultáneamente realicen actividades compatibles o complementarias, no pudiendo en ningún caso existir viviendas en el mismo edificio.

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

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

BOCM-20171216-3

b) La entrada y circulación de cadáveres será independiente de la zona reservada para el acceso peatonal de visitantes, no pudiendo en ningún momento invadir una el espacio de la otra.
c) La sala para exposición de los cadáveres estará refrigerada a un máximo de 4 °C, con ventilación independiente forzada y sin acceso para el público.
d) Contará con dependencia específica de preparación de cadáveres integrada, como mínimo, con una sala de acondicionamiento estético.
e) Dispondrán de servicios higiénicos para uso público. Al menos uno de ellos deberá ser accesible para la entrada y utilización por personas con discapacidad.
f) Dispondrán de aseos con duchas y vestuarios para el personal. Estos servicios higiénicos estarán dotados de agua potable corriente fría y caliente, inodoro, lavamanos de accionamiento no manual, jabón líquido y toallas de un solo uso o secadores automáticos.

Art. 104. *Condiciones técnico-sanitarias de las salas de tanatopraxia y acondicionamiento estético*.—1. Las paredes y suelos serán lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

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

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

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

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

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

7. Las sustancias y preparados químicos usados durante estas prácticas deberán ser autorizados para este fin y reunir las condiciones de almacenamiento, envasado, etiquetado y manipulado que establece la legislación vigente.

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

Art. 105. *Personal y equipamiento*.—El personal que realice actividades relacionadas con el manejo de cadáveres o restos cadavéricos, vestirá con ropa y calzado de uso exclusivo, adoptará medidas de protección individual necesarias para la manipulación de cadáveres y mantendrá en todo momento un adecuado nivel de higiene.

Capítulo III

Condiciones de funcionamiento

Art. 106. *Obligaciones de las empresas*.—Las empresas funerarias observarán las siguientes obligaciones:

a) Llevarán un registro de los servicios realizados.
b) Verificarán el cumplimiento de la legislación vigente relativa a la sanidad mortuoria con carácter previo a la contratación del servicio.
c) Prestarán los servicios gratuitos de carácter social que el Ayuntamiento señale.

TÍTULO OCTAVO

Prevención, control de plagas e insalubridad en inmuebles y entorno urbano

Capítulo I

Disposiciones generales

Art. 107. *Ámbito de aplicación específico para situaciones de insalubridad y control de plagas*.—1. Este Título tiene por objeto regular las actuaciones preventivas y paliativas, en casos de insalubridad y/o presencia de plagas en edificios y lugares de vivienda y

BOCM-20171216-3

convivencia humana, entornos públicos y privados, que comprenden operaciones de saneamiento, limpieza, desinfección, desinsectación, desratización y otras medidas de prevención y control de animales plaga y/o vectores por motivo de riesgo para la salud pública.

2. Quedan excluidos de esta ordenanza los tratamientos realizados con biocidas de uso doméstico, aplicados exclusivamente en el ámbito de domicilios o propiedades privadas de uso no público.

3. Quedan excluidos de esta ordenanza los tratamientos fitosanitarios, en aquellas situaciones en las que no exista riesgo para la salubridad pública.

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

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

Art. 108. *Definiciones*.—1. Animal Plaga: toda aquella especie animal que, por su naturaleza, número, localización o factores concurrentes, sobrepase el umbral de tolerancia establecido para esa especie, localización y factores ambientales dados, de forma que pudiera suponer un riesgo para la salubridad pública, el medio ambiente, el bienestar de la población o ser causa de perjuicio económico grave.

2. Vector: cualquier organismo vivo u objeto inanimado que, aun no siendo perjudicial por sí mismo, presente capacidad potencial de vehicular agentes patógenos causantes de enfermedad para el hombre o animales.

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

4. Aplicadores de biocidas: técnicos profesionales cualificados para la utilización de productos biocidas mediante autorización y acreditación profesional que al efecto prevea la normativa vigente.

5. Empresa de servicios biocidas: empresa perteneciente al sector público o privado inscrita en el registro oficial de establecimientos y servicios biocidas.

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

7. Limpieza: técnicas y procedimientos cuyo objetivo es la eliminación de restos indeseables y materia orgánica de superficies u objetos, mediante medios físicos, acción del agua con o sin adicción de detergentes.

8. Desinfección: técnicas y procedimientos cuyo objetivo es la destrucción o reducción de los microorganismos presentes en el ambiente, superficies u objetos hasta reducir la tasa microbiana por debajo de los umbrales de tolerancia aceptables.

9. Desinsectación: técnicas y procedimientos destinados a la prevención, detección y control de poblaciones de insectos y otros artrópodos que puedan suponer un riesgo para la salubridad pública, el medio ambiente, el bienestar de la población o ser causa de perjuicio económico grave.

10. Desratización: técnicas y procedimientos conducentes a la prevención, detección y control de poblaciones de roedores que puedan suponer un riesgo para la salubridad pública, el medio ambiente, el bienestar de la población o ser causa de perjuicio económico grave.

11. Control Integrado de Plagas: estrategia dirigida a mantener las poblaciones de especies nocivas por debajo de su umbral de tolerancia preestablecido y que prioriza, integra y combina medidas de gestión ambiental, minimizando y optimizando el uso de biocidas.

12. Plan de control de plagas: documento actualizado que incluye los niveles aceptables de animal plaga, las medidas preventivas, la vigilancia y las actuaciones de control de plagas.

13. Diagnóstico de situación: documento que forma parte del plan de control de plagas y recoge información técnica correspondiente al análisis de una situación de riesgo de plaga y los factores ambientales y estructurales concurrentes, sobre los que es posible actuar.

14. Programa de actuación: documento que forma parte del plan de control de plagas y recoge el conjunto de medidas y estrategias de actuación necesarias para mantener los animales plagas y/o vectores por debajo de un umbral de tolerancia aceptable.

15. Evaluación: documento de seguimiento y análisis continuado que forma parte del plan de control de plagas.

BOCM-20171216-3

Capítulo II

Insalubridad en entorno urbano e inmuebles

Art. 109. *Prevención y control de condiciones de insalubridad.*—1. Todas las parcelas y solares no edificados así como las edificios, lugares de vivienda y convivencia humana, incluidas sus zonas comunes, áreas ajardinadas e infraestructuras propias de servicios, deberán mantenerse limpios y en correcto estado de mantenimiento, evitándose situaciones de insalubridad. Corresponde a la persona propietaria o responsable jurídicamente de estos bienes inmuebles adoptar las medidas oportunas para evitar estas situaciones.

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

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

Capítulo III

Plagas en entorno urbano e inmuebles

SECCIÓN 1.ª

Gestión preventiva de las condiciones ambientales que favorecen la aparición de plagas

Art. 110. *Gestión de parcelas y otros bienes inmuebles.*—1. Todas las parcelas y solares no edificados así como las edificaciones, lugares de vivienda y convivencia humana, incluidas sus zonas comunes, áreas ajardinadas e infraestructuras propias de servicios, deberán mantenerse limpios y en correcto estado de mantenimiento, evitando generar riesgos de entrada, atracción o proliferación de plagas. Corresponde a la persona propietaria o responsable jurídicamente de estos espacios y entornos adoptar las medidas oportunas para evitar estas situaciones.

2. No se podrán acumular objetos y residuos en parcelas, solares o en el interior de inmuebles, de manera que por su naturaleza o volumen, constituyan un factor de proliferación de plagas.

3. Las edificaciones e instalaciones, públicas y/o privadas, incorporarán en su diseño y mantenimiento, criterios y medidas de prevención para el control de plagas. Los sistemas de saneamiento y de alcantarillado serán conservados de manera que se impida el acceso de plagas al interior de los inmuebles.

4. Las comunidades de propietarios, en casos de aparición de plagas, adoptarán un plan de control integrado de plagas, que deberá estar a disposición de los servicios técnicos municipales competentes.

Art. 111. *Gestión de residuos y alimentación de animales.*—1. Queda prohibido el depósito de residuos sólidos urbanos, fuera de los contenedores y/o de forma diferente a la establecida en la normativa aplicable. En especial se tendrá especial precaución en evitar que las especies de animales plagas entren en contacto con los restos orgánicos.

2. Queda prohibido el depósito de residuos sólidos inertes en lugares no autorizados y/o de forma diferente a la establecida en la normativa aplicable.

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

4. Queda prohibido el suministro de alimentos a animales susceptibles de convertirse en plagas, en espacios públicos. Únicamente se permitirá esta acción dentro de los trabajos de control de poblaciones que estén autorizados y controlados por el Ayuntamiento, a través de empresas o personal debidamente autorizado.

5. En episodios de plagas las autoridades podrán obligar a las personas propietarias o responsables jurídicamente, a retirar los recipientes de alimentación permanente de animales domésticos o de explotación, limitando el acceso a los mismos a especies de animales plagas.

Art. 112. *Gestión de vertidos líquidos y depósitos de agua.*—1. Deberá disponerse de un sistema eficaz de evacuación de vertidos líquidos en los inmuebles que garantice unas condiciones de salubridad adecuadas, y que evite la proliferación de especies plagas. Quedan prohibidos los vertidos incontrolados de aguas residuales.

BOCM-20171216-3

2. Los depósitos, almacenamientos o reservorios de aguas de consumo, recreo, lluvia o riego, temporales o permanentes deben ser objeto de vigilancia por parte de las personas propietarias o personas jurídicamente responsables, y sometidos a un mantenimiento adecuado a sus usos de forma que se evite el desarrollo o proliferación de especies plaga y/o vectores, tales como mosquitos u otros insectos hematófagos.

Art. 113. *Gestión de obras públicas y servicios de infraestructuras subterráneos y aéreos*.—1. En los casos de obras públicas o privadas que supongan generación de residuos sólidos inertes, movilización de terreno y/o afecten al sistema de alcantarillado municipal, la persona responsable de las mismas deberá adoptar, con carácter previo a su inicio, un plan de control de plagas basado en los principios del control integrado de plagas, que deberá estar a disposición de los servicios técnicos municipales competentes.

2. Las personas titulares o gestoras de instalaciones de servicios subterráneos, o aéreos como red de saneamiento, garajes, conducciones de agua, telefonía y cableado óptico o eléctrico, antenas entre otras, deberán adoptar criterios de prevención de plagas en sus planes de trabajo, así como colaborar en los planes de control de plagas municipales.

Art. 114. *Entrada de mercancías*.—Las personas responsables o gestoras de actividades económicas que introdujeran mercancías en el municipio, deberán adoptar medidas específicas de prevención y control de plagas, que alcanzarán tanto a las mercancías como a los medios utilizados para su transporte y almacenamiento.

Art. 115. *Gestión preventiva de animales plaga y vectores*.—1. Los animales plaga que supongan un riesgo sanitario en espacios públicos o un foco de diseminación de vectores, serán objeto de control por las autoridades municipales.

2. Las personas propietarias o responsables jurídicas, de las edificaciones e instalaciones deberán adoptar medidas preventivas y, en su caso, de control de aves plaga. En los supuestos de nidificaciones, serán responsables de gestionar el saneamiento de las zonas afectadas.

3. En el caso de avisperos o colonias de abejas ubicados en propiedades privadas, corresponderá a la persona propietaria o jurídicamente responsable, gestionar su retirada o eliminación.

La autoridad municipal podrá requerir la retirada o eliminación urgente por personal cualificado.

En el caso de abejas se empleará siempre que sea posible, técnicas apícolas para su retirada y traslado en los términos establecidos por la normativa vigente.

4. En el caso de presencia de termitas en edificaciones, la persona propietaria o jurídicamente responsable, deberá adoptar las medidas necesarias para su control debiendo comunicar dicha circunstancia a los servicios técnicos municipales.

5. La aparición de nuevas especies de animales plaga, deberá ser comunicada a los servicios técnicos municipales.

6. Las autoridades municipales podrán obligar a las personas propietarias o jurídicamente responsables de instalaciones, inmuebles y/o espacios públicos o privados a adoptar las medidas de control medioambiental necesarias para eliminar focos de cría o de atracción de especies plaga, en especial de cuando se trate de vectores zoonóticos.

7. Las personas titulares de inmuebles y responsables de transportes de mercancías deben cumplir la normativa en vigor sobre las medidas para evitar la dispersión de plagas y vectores, para lo cual el Ayuntamiento actuará dentro de sus competencias en colaboración con las autoridades autonómicas o estatales.

SECCIÓN 2.ª

Plan de Control de Plagas

Art. 116. *Diagnóstico de situación, programa de actuación y evaluación*.—1. Con carácter previo, toda intervención de vigilancia y control de Plagas, realizada en el ámbito de aplicación de esta regulación, requerirá la realización de un diagnostico de situación por los Servicios Técnicos Municipales, que contará en su redacción con la más amplia colaboración de las asociaciones y entidades implicadas, como parte del plan de Control de Plagas que estará a disposición de los técnicos de la inspección municipal.

2. El diagnóstico de situación contendrá la siguiente información:

a) Identificación del animal plaga y /o vector objeto de control.
b) Localización espacial y detallada del problema.
c) Factores ambientales y estructurales concurrentes, en orden de relevancia.
d) Estimación de la gravedad de la infestación y riesgo de extensión del episodio.

BOCM-20171216-3

e) Medidas preventivas y correctoras propuestas.
f) Evolución y seguimiento del proceso.
g) Tratamientos biocidas previstos si se estiman necesarios, normas de seguridad aplicables y restricciones de aplicación.

3. El programa de actuación, tras el análisis obtenido mediante el diagnóstico de situación, determinará la secuenciación temporal de la medidas propuestas e incluirá los procedimientos de comunicación y educación sanitaria de los usuarios de las instalaciones.

4. El documento de evaluación deberá proporcionar información sobre grado de cumplimiento del programa de actuación, efectividad de las estrategias de control y posibles efectos adversos de la aplicación del programa.

SECCIÓN 3.ª

Aplicación de biocidas

Art. 117. *Normativa de aplicación en tratamientos y productos biocidas*.—Se aplicará en cada momento la normativa en vigor relativa a procedimientos, productos, tratamientos, autorizaciones, capacitación de los profesionales aplicadores de tratamientos y aplicación de biocidas así como los manuales de buenas prácticas establecidos por normas de calidad o UNE.

Art. 118. *Restricciones en la utilización de biocidas*.—1. Las operaciones de prevención y control de vectores mediante la utilización de biocidas fuera del ámbito doméstico, únicamente podrán ser realizadas por empresas de servicios biocidas registradas, exclusivamente por aplicadores debidamente cualificados según normativa y se utilizarán biocidas registrados por la autoridad competente, con las medidas de precaución y seguridad especificadas en cada caso.

2. La aplicación de productos biocidas en espacios públicos abiertos, observará los criterios de seguridad previstos para el uso de cada biocida. Se deberá proceder a señalizar las zonas tratadas.

3. En el caso de utilización de rodenticidas, en espacios públicos abiertos, se ubicaran los cebos en lugares inaccesibles especialmente para niños o niñas y animales domésticos, utilizando portacebos de seguridad específicos para este uso y adecuados a los requerimientos de seguridad del entorno donde se localicen y que además irán correctamente identificados y preferiblemente anclados.

4. Las aplicaciones que utilizasen dispositivos generadores de aerosoles en espacios públicos abiertos, deberán ser objeto de una planificación especial para evitar todo riesgo de exposición a los ciudadanos.

5. Queda prohibido el vertido o depósito en fachadas, vía pública o espacios públicos, de biocidas o sustancias químicas utilizadas como repelentes, entre otras las que contengan azufre, por personal no cualificado sin la correspondiente autorización administrativa.

6. La gestión de restos de biocidas o sus envases debe realizarse tal y como establece la normativa vigente para residuos de esa naturaleza, quedando prohibido el vertido de los mismos a la red de saneamiento o su incorporación al resto de residuos sólidos urbanos.

Art. 119. *Principios básicos en la aplicación de biocidas*.—1. La utilización de biocidas para el control de especies plagas debe formar parte de las actuaciones recogidas en un plan de control de plagas y justificarse su necesidad mediante la realización de un diagnóstico de situación previo.

2. La elección de un plaguicida debe razonarse de forma que su utilización implique la mayor efectividad con el menor riesgo de exposición para los aplicadores, las personas usuarias, animales y entorno natural. Para lo cual se tendrá en cuenta toxicidad del compuesto, plazo de seguridad, forma de presentación, método de aplicación y en general todos los parámetros que puedan influir en el riesgo de exposición.

3. Una vez finalizado el tratamiento de control de plagas, la empresa actuante expedirá un certificado de servicio, firmado por la persona responsable técnica y la persona aplicadora actuantes.

BOCM-20171216-3

TÍTULO NOVENO

Régimen jurídico, inspección y régimen sancionador

Capítulo I

Régimen jurídico

Art. 120. *Régimen jurídico y personas responsables*.—Los establecimientos, instalaciones, ejercicios de actividades y edificios y lugares de vivienda y convivencia humana regulados en esta ordenanza están sujetos a la normativa sectorial que les sea de aplicación.

Capítulo II

Inspección

Art. 121. *Ejercicio de la función inspectora*.—1. El personal funcionario al servicio del Ayuntamiento que desarrollen las funciones de inspección tendrá la consideración de agente de la autoridad y, previa acreditación, podrá realizar cuantas actuaciones se requieran para el cumplimiento de la función inspectora, y en especial:

a) Entrar libremente en cualquier centro o establecimiento sujeto a esta ordenanza, sin necesidad de previa notificación.
b) Acceder a cualquier tipo de documentación de las empresas que inspeccionen, en el curso de sus actuaciones, que en todo caso tendrá carácter confidencial.
c) Proceder a las pruebas, investigaciones o exámenes necesarios para comprobar el cumplimiento de la normativa que le sea de aplicación.
d) Adoptar aquellas medidas cautelares que legalmente les sean atribuidas, para asegurar la efectividad en la protección de la salud, cuando exista o se sospeche razonablemente la existencia de un riesgo inminente grave para la salud de las personas.

2. Las actas de inspección e informes que se extiendan por el personal municipal en el ejercicio de sus funciones, estarán dotadas de presunción de certeza y valor probatorio respecto de los hechos reflejados en las mismas, salvo prueba en contrario.

Art. 122. *Medidas cautelares*.—1. El órgano competente del Ayuntamiento para iniciación de expedientes en materia de control sanitario adoptará, mediante acuerdo o resolución motivados, las medidas cautelares que considere necesarias en aquellos supuestos en que existan claros indicios de situaciones de riesgo.

2. En situaciones de urgencia o si, en el transcurso de las actuaciones de inspección y control se observasen indicios racionales de riesgo para la salud, las personas inspectoras y los agentes de la autoridad podrán adoptar las medidas cautelares previstas en el párrafo siguiente, debiendo ser ratificadas por el órgano competente del Ayuntamiento en el plazo de diez días hábiles computados desde el día siguiente al que se hayan adoptado. En cualquier caso, deberá recogerse en el acta de inspección.

3. Las medidas cautelares podrán consistir en:

a) Suspensión temporal en cualquier fase de la distribución de un producto, para garantizar la salud.
b) Suspensión temporal de la prestación de servicios para garantizar la salud.
c) Imposición de condiciones previas en cualquier fase de la comercialización de productos, bienes y servicios, con el fin de que se subsanen las deficiencias detectadas.
d) Inmovilización cautelar, estando prohibida cualquier forma de disposición de los productos por parte de los interesados sin expresa autorización de las autoridades competentes.
e) Cualquier otra medida ajustada a la legalidad vigente que sea necesaria por existir indicios racionales de riesgo para la salud.

4. Las medidas cautelares aplicadas deben ser proporcionales al daño que se pretende evitar, debiéndose mantener exclusivamente el tiempo necesario para la realización de pruebas en centros cualificados para ello o para la subsanación de deficiencias o eliminación del riesgo.

5. Las medidas cautelares podrán ser levantadas por el órgano competente cuando la existencia de los riesgos que las motivaron no fuese confirmada o fueran subsanados los hechos que las motivaron.

BOCM-20171216-3

6. La resolución del expediente podrá elevar a definitivas las medidas cautelares adoptadas e incluirá los plazos y condiciones para su ejecución.

7. Atendiendo a la gravedad de los hechos y a fin de evitar daños irreparables, la tramitación del expediente administrativo podrá efectuarse mediante procedimiento de urgencia. En cualquier fase del expediente, la autoridad competente podrá ordenar la práctica de las inspecciones y controles que considere necesarios para la resolución del expediente.

8. La resolución que se adopte, no impedirá, en su caso la iniciación simultánea de un expediente sancionador, si concurriese alguna infracción de las tipificadas en esta Ordenanza o en otra norma estatal u autonómica.

9. Los gastos de almacenaje, traslado, rectificación, subsanación, certificación o, en su caso, de destrucción de los productos bienes y servicios sujetos a medidas cautelares serán a cargo de la persona responsable de los mismos. Los gastos de ensayos y pruebas solicitados por la persona interesada, a fin de acreditar sus manifestaciones, correrán por cuenta de la misma.

10. A fin de garantizar la eficacia de las resoluciones adoptadas el interesado deberá justificar documentalmente el cumplimiento de las obligaciones impuestas. Si se considera necesario, estas se practicarán en presencia del personal de inspección y control.

Art. 123. *Multa coercitiva*.—1. A fin de garantizar la eficacia de las resoluciones de las medidas cautelares contempladas en el artículo 122 y de las resoluciones por las que se requiere el cumplimiento de las obligaciones establecidas en esta ordenanza, necesarias para garantizar la protección de la salubridad, el órgano que la dictó podrá imponer multas coercitivas en el marco de la normativa del Estado y la Comunidad de Madrid en los siguientes supuestos:

— Actos personalísimos en que no proceda la compulsión directa sobre la persona del obligado.
— Actos en que, procediendo la compulsión, el Ayuntamiento no lo considere conveniente.
— Actos cuya ejecución pueda el obligado encargar a otra persona.

2. El órgano que dictó la resolución notificará a la persona interesada un requerimiento previo de ejecución de la misma, advirtiéndole del plazo de que dispone para su cumplimiento y de la cuantía de la multa coercitiva que le puede ser impuesta en caso de incumplimiento. El plazo será suficiente para el cumplimiento de la obligación de que se trate y la multa no podrá exceder de 3.000 euros.

3. En caso de incumplimiento de lo ordenado, se podrán reiterar las multas coercitivas por períodos que no pueden ser inferiores al señalado en el primer requerimiento.

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

5. En caso de impago en período voluntario, se procederá a su exacción por la vía de apremio.

Capítulo III

Infracciones y sanciones

Art. 124. *Infracciones*.—1. Constituyen infracciones sanitarias las acciones u omisiones que contravengan las obligaciones y prohibiciones establecidas en esta ordenanza y en las leyes estatales y autonómicas que resulten de aplicación.

2. La tramitación de un procedimiento sancionador por las infracciones reguladas en este Capítulo no postergará la exigencia de las obligaciones de adopción de medidas de prevención, de evitación de nuevos daños o de reparación que serán independientes de la sanción que, en su caso, se imponga.

3. Las infracciones sanitarias serán objeto de las sanciones administrativas correspondientes, previa instrucción del correspondiente procedimiento sancionador, sin perjuicio de la responsabilidad civil, penal o de otro orden que pudieran concurrir.

Art. 125. *Calificación de las infracciones*.—1. Las infracciones se califican como leves, graves y muy graves, atendiendo a los criterios de riesgo para la salud, cuantía del eventual beneficio obtenido, grado de intencionalidad, gravedad de la alteración sanitaria y social producida, generalización de la infracción y reincidencia.

2. Además de las infracciones sanitarias tipificadas en legislación general (estatal y autonómica) en materia sanitaria, sin perjuicio de las que establezcan otras Leyes Especiales, constituirán infracciones administrativas sanitarias las que a continuación se tipifican.

BOCM-20171216-3

3. Son infracciones sanitarias leves:

a) El incumplimiento, por simple negligencia, de los requisitos, obligaciones o prohibiciones establecidos en la normativa sanitaria, así como cualquier otro comportamiento a título de simple imprudencia o inobservancia, siempre que se produzca alteración o riesgo sanitario y este sea de escasa incidencia.
b) El simple incumplimiento del deber de colaboración con las autoridades sanitarias para la elaboración de los registros y documentos de información sanitaria que establezca la normativa dictada en aplicación y desarrollo de la presente Ley.
c) La obstrucción de la labor inspectora mediante cualquier acción u omisión que perturbe o retrase la misma.

4. Son infracciones sanitarias graves:

a) El ejercicio o desarrollo de actividades sin la correspondiente autorización o registro sanitario preceptivos, o transcurrido su plazo de vigencia, así como la modificación no autorizada por la autoridad competente de las expresas condiciones técnicas o estructurales sobre las cuales se hubiera otorgado la correspondiente autorización.
b) El incumplimiento de los requerimientos específicos y de las medidas cautelares o definitivas que formulen las autoridades sanitarias, siempre que se produzca por primera vez y no concurra daño grave para la salud de las personas.
c) La resistencia a suministrar datos, facilitar información o prestar colaboración a las autoridades sanitarias o sus agentes, en el desarrollo de las labores de inspección o control sanitario.
d) El incumplimiento, por negligencia grave, de los requisitos, obligaciones o prohibiciones establecidas en la normativa sanitaria, así como cualquier otro comportamiento que suponga imprudencia grave, siempre que ocasionen alteración o riesgo sanitario, aunque sean de escasa entidad. Y el mismo incumplimiento y comportamiento cuando, cometidos por negligencia simple, produzcan riesgo o alteración sanitaria grave. A los efectos de esta letra, constituirá un supuesto de negligencia la omisión del deber de control o la falta de los controles y precauciones exigibles en la actividad, servicio o instalación de que se trate.
e) La comisión por negligencia de las conductas tipificadas como infracción muy grave, cuando el riesgo o alteración sanitaria producida sea de escasa entidad.
f) La promoción o venta para uso alimentario o la utilización o tenencia de aditivos o sustancias extrañas cuyo uso no esté autorizado por la normativa vigente en la elaboración del producto alimenticio o alimentario de que se trate, cuando no produzcan riesgos graves y directos para la salud de las personas consumidoras.
g) La elaboración, distribución, suministro o venta de preparados alimenticios, cuando su presentación induzca a confusión sobre sus verdaderas características sanitarias o nutricionales, y el uso de sellos o identificaciones falsas en cualquiera de las actuaciones citadas.
h) La reincidencia en la comisión de infracciones leves en los últimos tres meses.
i) Las actuaciones que por razón de su expresa calificación en la normativa especial sanitaria aplicable en cada caso merezcan la tipificación de faltas graves o no proceda su calificación como faltas leves o muy graves.
j) Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias leves, o hayan servido para facilitarlas o encubrirlas.

5. Son infracciones sanitarias muy graves:

a) El incumplimiento de las medidas cautelares o definitivas que adopten las autoridades sanitarias competentes, cuando se produzca de modo reiterado o cuando concurra daño grave para la salud de las personas.
b) La resistencia, coacción, amenaza, represalia, desacato o cualquier otra forma de presión ejercida sobre las autoridades sanitarias o sus agentes.
c) El incumplimiento consciente y deliberado de los requisitos, obligaciones o prohibiciones establecidos en la normativa sanitaria, o cualquier comportamiento doloso, siempre que ocasionen alteración, daño o riesgo sanitario grave.
d) La preparación, distribución, suministro o venta de alimentos que contengan gérmenes, sustancias químicas o radiactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al ser humano o que superen los límites o tolerancias reglamentariamente establecidos en la materia.

BOCM-20171216-3

e) La promoción o venta para uso alimentario o la utilización o tenencia de aditivos o sustancias extrañas cuyo uso no está autorizado por la normativa vigente en la elaboración del producto alimenticio o alimentario de que se trate, y produzca riesgos graves y directos para la salud de las personas consumidoras.
f) El desvío para el consumo humano de productos no aptos para ello o destinados específicamente a otros usos.
g) La reincidencia en la comisión de faltas graves en los últimos cinco años.
h) Las actuaciones que por razón de su expresa calificación en la normativa especial sanitaria aplicable en cada caso merezcan la tipificación de faltas muy graves o no proceda su calificación como faltas leves o graves.
i) Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias graves, o hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.
j) El incumplimiento reiterado de los requerimientos específicos que formulen las autoridades sanitarias.
k) La negativa absoluta a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control e inspección.

Art. 126. *Infracciones en el ejercicio de la actividad de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios*.—1. El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio específico de la actividad de centro de bronceado, tendrá, en su caso la consideración de infracción administrativa, pudiendo ser objeto de sanción en los términos previstos en el apartado 1 de este artículo y en lo establecido en el Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas y el Decreto 10/2007, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid.

2. El incumplimiento de los dispuesto en el ejercicio específico de la actividad de centro de tatuaje, micropigmentación y/o perforación cutánea o "piercing", tendrá, en su caso la consideración de infracción administrativa, pudiendo ser objeto de sanción en los términos previstos en el en el apartado 1 de este artículo y en el Decreto 35/2005, de 10 de marzo, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micro pigmentación, perforación cutánea ("piercing") u otras similares de adorno corporal.

3. En el caso de los gimnasios, se sancionará además, de acuerdo con lo establecido en la Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid.

Art. 127. *Infracciones en el ejercicio de la actividad de piscinas y agua de consumo humano*.—1. El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el Título Quinto, en el apartado "Piscinas" tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en la Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid, en el Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico sanitarios de las piscinas y en la normativa autonómica vigente.

2. El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el Título quinto, en el apartado "Agua de consumo humano" tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano y en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Art. 128. *Infracciones en el ejercicio de la actividad de servicios funerarios*.—El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el Título sexto, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid; en la Ley 11/1998, de 9 de julio, y en el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid 124/1997, de 9 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Sanidad Mortuoria.

Art. 129. *Infracciones y sanciones en situaciones de insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano*.—1. El incumplimiento de lo dispuesto en el Título Séptimo, tendrá la consideración de infracción sanitaria y será objeto de sanción en los términos establecidos en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, cuando contravenga las prescripciones establecidas en dicha ley y en las leyes estatales y autonómicas que resulten de aplicación.

2. En defecto de normativa sectorial específica, el incumplimiento de los deberes o prohibiciones previstas en el Título Séptimo tendrá la consideración de infracción adminis-

BOCM-20171216-3

trativa y será objeto de sanción de acuerdo con los criterios establecidos en el título XI de la de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de Bases de Régimen Local.

Art. 130. *Sanciones*.—1. Las infracciones serán sancionadas conforme a las leyes que sean de aplicación en cada caso, guardando la debida adecuación entre la gravedad del hecho constitutivo de la infracción y la sanción aplicada, estableciéndose una graduación de mínimo, medio y máximo a cada nivel de infracción, en función de la negligencia e intencionalidad del sujeto infractor, fraude o connivencia, incumplimiento de las advertencias previas, volumen del negocio de la empresa, número de personas afectadas, perjuicios causados, beneficios obtenidos a causa de la infracción y permanencia de los riesgos.

2. Existirá reiteración cuando al cometer la infracción, la persona responsable haya sido sancionada de forma firme en vía administrativa por una infracción sanitaria de mayor gravedad, o dos de gravedad igual o inferior, y no haya transcurrido el plazo para que la sanción se considere prescrita.

3. Existirá reincidencia cuando, al cometer la infracción, la persona responsable haya sido sancionada de forma firme en vía administrativa por otra u otras faltas de la misma índole y no haya transcurrido el plazo para que la sanción se considere prescrita.

4. En ausencia de legislación sectorial específica aplicable, las infracciones administrativas contempladas en la presente Ordenanza serán sancionadas con las siguientes cuantías:

— infracciones leves: hasta 750 Euros.
— infracciones graves: hasta 1.500 Euros.
— infracciones muy graves: hasta 3.000 Euros.

5. Sin perjuicio de la multa que proceda imponer, a fin de impedir que la comisión de infracciones resulte más beneficiosa para la persona que cometa la infracción que el cumplimiento de las normas infringidas, la sanción económica que se imponga podrá verse incrementada con la cuantía del beneficio ilícito obtenido.

Art. 131. *Sujetos responsables*.—1. En el ejercicio de la actividad de los establecimientos e instalaciones, así como en el resto de actividades reguladas, es responsable de las infracciones administrativas la persona física o jurídica que figure en el título jurídico habilitante para el ejercicio de la actividad.

2. A los efectos de lo establecido en el Título octavo de esta ordenanza y de conformidad con la legislación vigente, son responsables de las infracciones administrativas los propietarios de los inmuebles u otros lugares regulados en el citado Título. Cuando se trate de las obligaciones colectivas contempladas en el artículo 107 apartado 1 de esta ordenanza, la responsabilidad será atribuida a la respectiva comunidad de propietarios.

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

Art. 132. *Órgano competente para imponer sanciones*.—La competencia para resolver expedientes sancionadores, cuando de acuerdo con la normativa aplicable atribuya la competencia al Ayuntamiento, corresponderá a la Junta de Gobierno Local de la Corporación, que podrá delegar en el/la Concejal/a Delegado/a del Área que por razón de la materia corresponda, de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 7/1985, Reguladora de las Bases de Régimen Local.

Art. 133. *Procedimiento sancionador*.—Las infracciones en la materia regulada por la presente ordenanza, serán objeto de sanciones administrativas correspondientes previa instrucción del oportuno expediente sancionador, de acuerdo con los principios generales establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Publicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, y en el Decreto 245/2000, de 16 de noviembre, el Reglamento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora de la Comunidad de Madrid, y demás disposiciones concordantes sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales que puedan concurrir.

Art. 134. *Medidas provisionales*.—Iniciado el procedimiento sancionador, el órgano competente para resolver podrá adoptar, previa audiencia del interesado y mediante acuerdo motivado, las medidas provisionales, con objeto de asegurar el cumplimiento de la resolución que pueda recaer, y en todo caso el cumplimiento de la legalidad y salvaguarda de la Salud Pública: suspensión total o parcial de la actividad; la clausura de centros, servicios, establecimientos sanitarios o instalaciones o la exigencia de fianza.

Art. 135. *Prescripción de las infracciones y sanciones*.—1. Los plazos de prescripción de las infracciones y sanciones serán los que determinen las normas que las establezcan. Si estas no fijaran plazos de prescripción, las infracciones prescribirán al año, las graves a los tres años y las muy graves a los cinco años.

BOCM-20171216-3

2. El plazo de prescripción de las infracciones comenzará a contarse desde el día siguiente a aquel en que la infracción se hubiera cometido. En los casos de infracción realizada de forma continuada, tal plazo comenzará a contar desde el día en que se realizó el último hecho constitutivo de la infracción o desde que se eliminó la situación ilícita.

3. Interrumpirá la prescripción la iniciación, con conocimiento de la persona interesada, del procedimiento sancionador, reanudándose el plazo de prescripción si el expediente sancionador estuviera paralizado durante más de un mes por causa no imputable a la persona presunta responsable.

4. Las sanciones impuestas por la comisión de infracciones leves prescribirán al año, las impuestas por faltas graves a los tres años y las impuestas por faltas muy graves a los cinco años. El plazo de prescripción de las sanciones comenzará a contarse desde el día siguiente a aquel en que adquiera firmeza la resolución por la que se impone sanción. Interrumpirá la prescripción la iniciación, con conocimiento de la persona interesada, del procedimiento de ejecución, volviendo a transcurrir el plazo si aquel está paralizado durante más de un mes por causa no imputable al infractor.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA PRIMERA

Adecuación de establecimientos.—Los establecimientos sujetos a esta Ordenanza:

— Que viniesen funcionando con anterioridad a su aprobación, deberán adecuarse a lo en ella previsto en el plazo de seis meses desde su entrada en vigor.

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

DISPOSICIÓN TRANSITORIA SEGUNDA

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

DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA

Clausula derogatoria.—Quedan derogadas cuantas normas se opongan a la presente Ordenanza y de manera expresa la Ordenanza Municipal de Comercio Minorista publicada en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID el 1 de marzo de 1.994.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA

Vigencia normativa.—Las referencias realizadas por esta Ordenanza a la normativa sectorial aplicable se entenderán siempre efectuadas a la legislación vigente en cada momento.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA

Interpretación de la Ordenanza.—Se faculta al titular del Área competente en materia de Sanidad y Consumo para interpretar y resolver cuantas cuestiones surjan de la aplicación de la presente Ordenanza y para que dicte las resoluciones complementarias necesarias para el desarrollo y cumplimiento de la misma.

DISPOSICIÓN FINAL TERCERA

Publicación y entrada en vigor.—De conformidad con lo dispuesto en el artículo 70 de la Ley 7/85, de 2 de abril, reguladora de las Bases del Régimen Local, la presente Ordenanza entrará en vigor a los quince días hábiles desde su publicación íntegra en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

BOCM-20171216-3

ANEXO I

TITULACIONES REQUERIDAS

TÉCNICAS FACIALES Y CORPORALES CON MEDIOS MECANICOS Y/O QUIMICOS PARA REJUVENECIMIENTO Y REMODELACIÓN	
Técnicas faciales y corporales de estética Y/o Peeling químico estético.	Técnico superior en estética integral y bienestar Técnico en estética y belleza CP Servicios Estéticos de higiene depilación y maquillaje CP Tratamientos estéticos
TECNICAS FACIALES Y CORPORALES CON EQUIPOS ELECTRICOS EN EXCLUSIVA O COMBINADOS CON MEDIOS QUIMICOS PARA REJUVENECIMIENTO Y REMODELACIÓN	
Microdermoabrasión o peeling mecánico, Corriente continua o galvánica (desincrustación y galvanización), Electrolifting, Corrientes excitomotrices o gimnasia pasiva, Corrientes variable, de alta y baja frecuencia (corrientes de Kotz u ondas rusas, corrientes de D´Ansorval), Fototerapia LED o con luz azul o fría, Fotorrejuvenecimiento, Radiofrecuencia, Presoterapia, Cavitación estética o ultracavitación, Criolipolisis, Termoterapia estética, Crioterapia estética, Ozonoterapia estética.	Técnico superior en estética integral y bienestar. CP tratamientos estéticos.
ELIMINACION TEMPORAL O DEFINITIVA DEL VELLO CORPORAL	
Depilación avanzada	Técnico superior en estética integral y bienestar. CP Bronceado, maquillaje y depilación avanzada.
TECNICAS DE MASAJE	
Masaje estético.	Técnico superior en estética integral y bienestar. CP tratamientos estéticos. CP Masajes estéticos y técnicas sensoriales asociados.
TECNICAS DE DRENAJE	
Drenaje linfático estético y/o Vacunterapia y dermoaspiración por presión negativa sin utilizar equipamiento electroestetico.	Técnico superior en estética integral y bienestar. CP tratamientos estéticos. CP Masajes estéticos y técnicas sensoriales asociados.
TECNICAS DE MAQUILLAJE SEMIPERMANENTE	
Micropigmentación.	Técnico superior en estética integral y bienestar. CP Bronceado, maquillaje y depilación avanzada. CP Maquillaje integral.
TECNICAS CAPILARES	
Tratamientos cosméticos capilares	Técnico superior en estilismo y Dirección de Peluquerías. CP Tratamientos capilares y estéticos.
TECNICAS DE ESTETICA DENTAL	
Blanqueamiento dental estético	Técnico Superior en Higiene buco-dental.
TECNICAS HIDROTERMALES	
Estética hidrotermal	Técnico superior en estética integral y bienestar. CP Hidrotermal.

CP: Certificado de Profesionalidad

BOCM-20171216-3

ANEXO II

ACTIVIDADES QUE PUEDEN REALIZARSE EN CENTROS DE ESTÉTICA

TÉCNICAS FACIALES Y CORPORALES CON MEDIOS MECÁNICOS Y/O QUÍMICOS PARA REJUVENECIMIENTO Y REMODELACIÓN
Técnicas faciales y corporales de estética que incluyen los tratamientos de limpieza, hidratación, purificación, oxigenación, estimulación, revitalización, reafirmación, regeneración celular, relajación con productos cosméticos. **Peeling químico estético**: técnica estética que elimina las capas exteriores de células en la piel mediante el uso de productos cosméticos que actúan a nivel superficial.
TECNICAS FACIALES Y CORPORALES CON EQUIPOS ELECTRICOS EN EXCLUSIVA O COMBINADOS CON MEDIOS QUIMICOS PARA REJUVENECIMIENTO Y REMODELACIÓN
Peeling ultrasónico: eliminación de las capas superficiales de la piel por medio de equipos productores de ultrasonidos. **Tratamientos complementarios** de limpieza de cutis y tratamientos de la piel mediante equipos de corriente de alta frecuencia para la aplicación de efluvios: mediante uso de electrodos de cristal rellenos de gas para aumentar el calor en la piel. **Aplicación de calor en la piel mediante lámpara de Infrarrojos**: aumentar la temperatura y el riego sanguíneo en las áreas tratadas, mediante radiación infrarroja. **Masaje estético con vibrador:** maniobras básicas del masaje estético facial y corporal que utiliza equipos mecánicos de masaje vibratorio. Se usan como complemento o sustitutivo del masaje manual en técnicas de tratamiento faciales o corporales. **Microdermoabrasión Peeling mecánico:** eliminación de las capas superficiales de la piel por medios mecánicos. Será considerada como tratamiento estético la microdermoabrasión de primer grado o superficial (capas superficiales de la epidermis de un espesor aproximado de <0,06mm). Los medios mecánicos pueden ser microrrotes con punta de diamante. **Corriente continua o galvánica :** técnicas que aplican corriente baja tensión (60-80 V) y baja intensidad (hasta200 mA), que mantiene una intensidad y polaridad constantes en el tiempo con el propósito de conseguir: Desincrustación: en conjunción con una solución alcalina pretende la saponificación de los ácidos grasos de la piel con la finalidad de limpiar y rejuvenecer la piel. Galvanización: pretende la descomposición parcial de las moléculas en iones y la migración ordenada de éstos en función de su polaridad mediante la utilización de dos electrodos separados con fines estéticos (rejuvenecimiento de la piel). **Electrolifting:** la técnica consiste en la utilización de microcorrientes pulsadas de baja frecuencia e intensidad, con el propósito de producir la microestimulación de los tejidos afectados por el envejecimiento. **Corrientes excitomotrices o gimnasia pasiva:** producen la excitación neuromuscular utilizando corrientes de baja frecuencia. Corrientes variable, de alta y baja frecuencia: técnicas que utilizan corrientes cuya intensidad varía en función del tiempo, normalmente con frecuencia entre los 3kHz y los 100kHz para medias, y superiores a los 100kHz para alta frecuencia interferenciales o nemectrodínicas, se basan en la interacción de dos corrientes variables de media frecuencia que crean una interferencia, con el propósito de mejorar el tono o la flacidez muscular. También pueden ser moduladas para evitar la electroestimulación. Corrientes de Kotz (u ondas rusas): técnica que utiliza corrientes de media o alta frecuencia modulads con el fin de lograr la tonificación muscular en planos profundos y de forma selectiva. Corrientes de D´Ansolval: utiliza corrientes de alta frecuencia (en estética unos 200kHz, con intensidades de unos 100 mA y la tención oscila entre los 25kV y 40kV) con el fin de producir calor (vasodilatación) o efecto antiséptico. **Fototerapia LED o con luz azul o fría**: técnica que utiliza la luz de alta intensidad producida por LEDs para tratar el acné de leve o moderado. **Fotorejuvenecimiento**: técnica consistente en aplicar en la piel una Fuente de Luz Pulsada (IPL) con el propósito de tratar el envejecimiento cutáneo. **Radiofrecuencia**: técnica que consiste en aplicar energía en forma de radiación electromagnética en el rango de las radiofrecuencias medias y altas (normalmente de 1 a 10 Mhz) a través de la superficie de la dermis provocando el calentamiento profundo de los tejidos con el propósito de reafirmar los tejidos. **Presoterapia**: técnica que utiliza la presión de aire para aplicar una presión secuencial sobre el cuerpo con el propósito de emular al drenaje linfático estético. **Cavitación estética o ultracavitación:** técnica que por medio de los ultrasonidos crea micro burbujas de vapor en el tejido adiposo causando implosión en las células. El efecto deseado es la ruptura de las membranas de los adipocitos con el fin de obtener la remodelación corporal. **Criolipolisis**: técnica que pretende la eliminación de grasa corporal mediante la aplicación de frío con el fin de provocar la ruptura de los adipocitos con el fin de obtener la remodelación corporal. **Termoterapia estética:** técnica que trabaja la adiposidad generalizada o sobrepeso mediante la aplicación de calor. El calor generado se transmite por los fenómenos físicos de conducción y radiación hasta los tejidos, y en particular al panículo adiposo, estimulando el metabolismo local y promoviendo mecanismos de lipólisis (degradación de triglicéridos almacenados en los adipocitos). El calor puede ser aplicado por radiación, conducción o convencción y puede ser aplicado a nivel superficial o a niveles de tejidos profundos. **Crioterapia estética**: técnica basada en la aplicación del frío sobre el organismo con fines estéticos. La crioterapia en un estímulo de corta duración, produce vasoconstricción con descenso de la temperatura local. Si el estimulo es de larga duración se ponen en marcha otros mecanismo, como el aumento del metabolismo del individuo. **Ozonoterapia estética**: técnica oxidativa que consiste en la aplicación tópica de una mezcla de oxigeno.
ELIMINACION TEMPORAL O DEFINITIVA DEL VELLO CORPORAL
Depilación avanzada: eliminación temporal o permanente del vello por distintos métodos: Equipos de electrolisis termólisis con aparatos eléctricos (depilación eléctrica) Equipos de fotodepilación (láser, o IPL (Luz Pulsada Intensa).
TECNICAS DE MASAJE
Masaje estético: aquel que tiene como finalidad mejorar el aspecto externo y/o el bienestar de la persona. Incluye, entre otros masajes: anticelulítico, relajante, sensitivo.
TECNICAS DE DRENAJE
Drenaje linfático estético: técnicas manuales que ayudan a movilizar los líquidos del cuerpo con la finalidad meramente estética. **Vacunmterapia y dermoaspiración** por presión negativa: técnica que utiliza la succión o vacío con el propósito de alisar la piel con celulitis.
TECNICAS DE MAQUILLAJE SEMIPERMANENTE
Micropigmentación: técnica con la que se puede corregir, equilibrar, modificar y embellecer de forma semipermanente determinados rasgos faciales y corporales mediante la implantación de pigmentos a nivel epidérmico.
TECNICAS CAPILARES
Tratamientos cosméticos capilares: aplicación de técnicas estéticas de masaje capilar, drenaje linfático, electrostéticas, cosmetológicas, entre otras, así como la realización yu adaptación de prótesis capilares.
TECNICAS HIDROTERMALES
Estética hidrotermal: actividades estéticas que utilizan de forma individualizada el agua en cualquier forma, estado o temperatura con una finalidad estética y no terapéutica en sí misma. Incluirá técnicas de balneación o aplicación tópica por inmersión, presión o aplicación tópica por proyección de agua a presión en distintas zonas del cuerpo y aplicación de peloides, parafinas y cosmética termal.

BOCM-20171216-3

ANEXO III

ACTIVIDADES PROHIBIDAD EN CENTROS DE ESTÉTICA

TÉCNICAS FACIALES Y CORPORALES CON MEDIOS MECÁNICOS Y/O QUÍMICOS PARA REJUVENECIMIENTO Y REMODELACIÓN
Técnicas con finalidad estética y/o terapéutica: que requieran el uso de mediacamentos, la microinyección de componentes de cualquier índile y que tengan la finalidad de tratar patologías y lesiones. Entre otras: **Mesoterapia:** que consiste en la introducción de medicamentos en las primeras capas de la ìel mediante microinyecciones. **Eliminación temporal de las arrugas** de expresión mediante la infiltración de Toxina Botulínica A. **Eliminación temporal de la hiperhodrosis** (sudoraciónexcesiva) mediante la infiltración de Toxina Botulínica A. **Remodelación labial:** que consiste en la implantación de material biocompatible en ciertos puntos trayectos definidos de la región labial para conseguir su aumento o definición. **Exclerosis de varices** (telangiectias o arañas vasculares) mediante productos químicos esclerosantes. Carboxiterpia: tratamiento basado en el uso de CO2 (dióxido de carbono) como gas terapéutico a través de su aplicación hipodérmica como tratamiento anticelulítico. **Peeling químico médico**: aquel que utiliza productos cosméticosy/o farmacológicos que pueden actuar en capas intermedias y/o profundas de la piel. técnica estética que elimina las capas exteriores de células en la piel mediante el uso de productos cosméticos que actúan a nivel superficial.
TECNICAS FACIALES Y CORPORALES CON EQUIPOS ELECTRICOS EN EXCLUSIVA O COMBINADOS CON MEDIOS QUIMICOS PARA REJUVENECIMIENTO Y REMODELACIÓN
Técnicas con finalidad estética y/o terapéutica que utilicen equipos en cuyo manual indique que es de uso médico o que debe realizarse bajo supervisión médica u otros profesionales sanitarios y aquellas que tengan como finalidad de tratar patologías o lesiones. Entre otras: **Microdermoabrasión o Peeling mecánico**: eliminación de las capas superficiales de la piel por medios electromecánicos. Será considerada como tratamiento médico estético la microdermoabrasión de segundo y tercer grado, de profundidad media o profunda (capas dérmicas de un espesor superior a 0,06mm9. Los medios mecánicos pueden ser microrrotores con punta de diamante, o ultrasonidos, entre otros. **Corriente continua o galvánica**: técnicas que aplican corriente de baja tensión (60-80 V) y baja intensidad (hasta 200 mA), que mantiene una intensidad y polaridad constantes en el tiempo con el propósito de conseguir: Iontoforesis: penetración de productos ionizables al organismo a través de la piel utilizando la repulsión electromagnética con fines terapéuticos. Galvanización: pretende la descomposición parcial de las moléculas en iones y la migración ordenada de éstos en función de su polaridad mediante la utilización de dos electrodos separados con fines terapéuticos (por ejemplo hiperhemiente, analgesia). **Electroacupuntura**: consiste en el empleo de la corriente eléctrica terapéutica en varias formas, normalmente corriente de baja frecuencia (menor de 30 Hz), aplicada sobre la aguja de acupuntura mediante equipos de electroestimulación. **Eletrolipólisis**: técnica consistente en la aplicación de agujas finas que se insertan en el tejido graso hipertrofiado. A través de estas agujas se hace pasar una corriente de baja intensidad y baja frecuencia que genera unas contracciones en las fibrillas del tejido conjuntivo subcutáneo con el propósito de que las células grasas o adipocitos se vuelvan más permeables y eliminen las grasas que contienen en su interior. **Corrientes diadinámicas:** técnica que utiliza corriente alterna rectificada (baja frecuencia), las principales modalidades son monofásica (MF) o difásica (DF). Tienen efectos analgésico, espasmolítico y estimulante del tejido muscular. Los objetivos de las corrientes diadinámicas son principalmente analgésicos y antiedematosos. **TENS (Estimulación Eléctrica Transcutánea):** técnica que utiliza equipos de electroterapia de baja frecuencia para producir la estimulación nerviosa transcutánea con el propósito de disminuir el dolor. **Corriente variable de media y alta frecuencia**: técnicas que utilizan corrientes cuya intensidad varía en función del tiempo normalmente con frecuencia entre los 3 kHz y los 100 kHz para medias, y superiores a los 100 kHz para alta frecuencia: Interferenciales o nemectrodínicas, se basan en la interacción de dos corrientes variables de media frecuencia que crean una interferencia, con el propósito de analgesia o mejorar el bombeo circulatorio. Corrientes de D´Ánsoval de onda corta: tienen frecuencias que oscilan entre 10-100 Mhz se utilizan en el terreno de la medicina para producir calentamiento local de los tejidos con la finalidad analgésica y antiinflamatoria. **Láserterapia**: técnicas que deben ser realizadas por o bajo la responsabilidad de profesionales sanitarios (coagulación y hemostasis de lesiones vasculares benignas tales como, hemangiomas, manchas de vino o nevus flammeus, telangiectasis o arañas vasculares, rosácea, lago venoso, venas varicosas u otros). **Magnetoterapia:** técnica terapéutica que consiste en la aplicación de campos magnéticos con el propósito de tratar traumatismos y/o disfunciones. Cavitación médica: cuando a la cavitación se añade la utilización de suero inyectado para facilitar la expansión de los ultrasonidos o cuando el manual del aparato especifique es de uso médico o bajo supervisión médica. Ozonoterapia: técnica que utiliza el ozono como agente terapéutico, bien por su alta capacidad oxidante y de cicatrización, o bien como medio de activación de ciertas proteínas y células del sistema inmune sanguíneo.
ELIMINACIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL VELLO CORPORAL
Fotodepilación: cuando el manual del usuario del aparato de fotodepilación indique que es de uso médico o bajo supervisión médica.
TÉCNICAS DE MASAJE
Masaje terapéutico: modalidad de masaje destinada al tratamiento de procesos patológicos en individuos enfermos y/o lesionados, cuya técnica consiste en una serie de maniobras dirigidas a tratar las molestias o lesiones que previamente el médico ha diagnosticado. Se realiza con prescripción médica y debe ser realizado por aquellos profesionales sanitarios que estés preparados para garantizar la eficacia del tratamiento.
TÉCNICAS DE DRENAJE
Drenaje linfático terapéutico: es una técnica de masaje destinada al tratamiento de procesos patológicos en individuos enfermos y/o lesionados, cuya técnica consiste en una serie de maniobras con la finalidad de producir la movilización del líquido linfático.
TÉCNICAS CAPILARES
Mesoterapia capilar: técnica que consiste en la microinyección de principios activos que fortalecen o estimulan el crecimiento capilar. Microinjertos capilares: técnica reservada a la cirugía plástica, estética y reparadora.
TÉCNICAS DE ESTÉTICA DENTAL
Blanqueamiento dental: técnicas reservadas a los odontólogos y estomatólogos con blanqueadores dentales cuya concentración de peróxido presente o liberado es mayor del 0,1%. Cualquier técnica odontoestomatológica incluyendo la limpieza dental.
TÉCNICAS PODALES
Quiropodia: Técnicas manuales reservadas a podólogos y consisten en la limpieza exhaustiva de callosidades y otros tratamientos de patologías cutáneas y unguenales del pie.
TÉCNICAS HIDROTERMALES
Hidrología médica: medicina rehabilitadora y otras técnicas sanitarias. **Fisioterapia**: con medios acuáticos.
NUTRICIÓN
Dietoterapia: ciencia que utiliza los conocimientos de la nutrición y la fisioterapia para el tratamiento dietético de diversas enfermedades: Las dietas terapéuticas lo son, al modificarse uno o más nutrientes en la dieta para obtener un tratamiento que pueda ser curativo por si solo o bien puede ser complementario al tratamiento medicamentoso. **Dietética**: disciplina que relaciones los alimentos con las necesidades nutricionales. Es la ciencia que utiliza los conocimientos de la nutrición para proporcionar una alimentación saludable que se adecue al individuo y a las diversas situaciones de su vida.

BOCM-20171216-3

Su entrada en vigor será una vez transcurrido el plazo de quince días hábiles que comenzaran a contar desde el día siguiente a la publicación de este anuncio en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

Leganés, a 27 de noviembre de 2017.—El alcalde-presidente, Santiago Llorente Gutiérrez.

(03/40.398/17)

BOCM-20171216-3