

## I. Disposiciones generales

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA  
Y ALIMENTACION

### 1671 *DECRETO 130/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se modifica el Decreto 88/1995, de 2 de mayo, de la Diputación General de Aragón, sobre la zona regable de Calcón (Huesca).*

El artículo 35.1.12ª del Estatuto de Autonomía de Aragón atribuye a la Comunidad Autónoma de Aragón la competencia exclusiva en materia de agricultura, ganadería e industrias agroalimentarias, de acuerdo con la ordenación general de la economía y el artículo 35.1.24ª sobre fomento del desarrollo económico de la Comunidad Autónoma.

El Decreto 88/1995, de 2 de mayo, de la Diputación General de Aragón, en su artículo 3º, declaró de utilidad pública y urgente ejecución la concentración parcelaria de la zona de Calcón (Huesca). De los trabajos realizados sobre las actuaciones a realizar en la concentración parcelaria, acerca de las circunstancias y posibilidades técnicas que concurren en este caso, unido a la iniciativa para la transformación en regadío se constata la posibilidad y conveniencia de ejecutar los trabajos de concentración parcelaria por el procedimiento simplificado previsto en el artículo 201 de la Ley de Reforma y Desarrollo Agrario.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Agricultura y Alimentación, y, previa deliberación del Gobierno de Aragón, en su reunión del día 23 de mayo de 2006,

DISPONGO:

*Artículo único.*—Modificación del Decreto 88/1995, de 2 de mayo, de la Diputación General de Aragón, sobre la zona regable de Calcón (Huesca):

Se incorpora un nuevo artículo 9 con el siguiente contenido:  
«Artículo 9.—Procedimiento simplificado.

Siempre que las circunstancias de la zona lo permitan, la Dirección General de Desarrollo Rural podrá autorizar la ejecución de la concentración parcelaria por el procedimiento simplificado que prevé el artículo 201 de la Ley de Reforma y Desarrollo Agrario, de 12 de enero de 1973.»

*Disposición final única.*—*Entrada en vigor*

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Dado en Zaragoza, a 23 de mayo de 2006.

El Presidente del Gobierno de Aragón,  
MARCELINO IGLESIAS RICOU

El Consejero de Agricultura y Alimentación,  
GONZALO ARGUILÉ LAGUARTA

DEPARTAMENTO DE SALUD Y CONSUMO

### 1672 *DECRETO 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.*

La normativa reguladora relativa a las condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas se encuentra recogida en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, dicha norma tiene carácter básico en materia de sanidad dictándose al amparo del artículo 149.1.10 y 16 de la Constitución y de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 38

y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

El artículo 35.1.40 del Estatuto de Autonomía de Aragón, aprobado por la Ley Orgánica 8/1982, de 10 de agosto, y modificada por las Leyes Orgánicas 6/1994, de 24 de marzo y 5/1996, de 30 de diciembre, otorga a la Comunidad Autónoma de Aragón, la competencia exclusiva en materia de sanidad e higiene.

Durante los últimos años, el sector de comidas ha sufrido en España una continua y rápida evolución, apareciendo nuevas modalidades de elaboración, servicio o venta que anteriormente no existían o carecían de relevancia. El Real Decreto 3484/2000 vino a actualizar las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, reuniendo en su ámbito de aplicación actividades que antes eran reguladas por normas diferentes entre sí, e incluyendo otras que carecían de una regulación específica pero habían pasado a tener un importante peso en la actividad empresarial.

El carácter integrador del R. D. 3484/2000 ha obligado a centrar las normas de higiene en la aplicación de los conceptos higiénicos generales que se vienen manejando en la comisión del «Codex Alimentarius», como en los principios que inspiraron la Directiva 93/43/CEE, de 14 de junio, relativa a los productos alimenticios, y su norma de incorporación al Derecho español, el Real Decreto 2207/1995, que supusieron un salto cualitativo en la higiene alimentaria introduciendo, por ejemplo, la obligatoriedad de realizar actividades de autocontrol o la posibilidad de desarrollar Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

El Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que entró en vigor el 1 de enero de 2006 ratifica y amplía los criterios de la Directiva 93/43/CEE, profundizando en la responsabilidad de los operadores de empresas alimentarias, los sistemas de autocontrol (APPCC) y las guías de prácticas correctas.

En Aragón el sector de comidas preparadas goza de un tradicional prestigio, no sólo por los establecimientos y sus productos sino también por las prácticas que en ellos se llevan a cabo con los alimentos. Desde la entrada en vigor del Real Decreto 2207/1995, gracias a la colaboración entre las Asociaciones Profesionales del sector y el Departamento de Salud y Consumo, se pusieron en marcha experiencias pioneras en la implantación de actividades de autocontrol en establecimientos de comidas, como restaurantes y cafeterías, tanto de gran volumen como de tipo familiar. Estas experiencias han sido de gran utilidad para valorar la mejor manera de extender el autocontrol a la totalidad del sector.

La puesta en práctica del Real Decreto 3484/2000, debido a su orientación conceptual generalista, a la vez que permite e impulsa iniciativas tendentes a la calidad en los procesos y las prácticas de higiene, por otro lado ha tenido un efecto de desregulación que ha llevado un grado de incertidumbre al sector respecto a los criterios de aplicación de la norma. Esto ha generado una demanda de concreción de dichos criterios, que los industriales reclaman para su propia seguridad. La determinación de unas pautas más precisas, que especifiquen algunos aspectos interpretables de la norma, aporta no sólo una mayor seguridad jurídica para los industriales en sus procedimientos administrativos, sino también una pauta de unificación que, además de beneficiar a las propias empresas, hace más homogéneo el criterio de la inspección sanitaria y repercute en definitiva en una mejor calidad higiénica de las instalaciones y procesos, lo que termina por aumentar la seguridad alimentaria de la población, objetivo último y más elevado que deben tener las actuaciones en el marco de la Salud Pública.

Desde la publicación del citado Real Decreto 3484/2000, estaba pendiente la regulación de la autorización sanitaria de funcionamiento de aquellos establecimientos afectados por el

Real Decreto y no obligados a ser incluidos en el Registro General Sanitario de los Alimentos.

La Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud de Aragón establece en el Capítulo II las funciones y actuaciones del Sistema de Salud de Aragón (artículos 28 y 29), la función de la protección frente a los factores que amenazan la salud individual y colectiva y las actuaciones del control sanitario y de la prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimenticios en la cadena alimentaria hasta su destino final para el consumo, así como en el artículo 36.g) que obliga a la Administración Sanitaria de la Comunidad Autónoma a realizar actuaciones en orden a establecer las normas y directrices para el control y las condiciones higiénico-sanitarias y de funcionamiento de las actividades alimentarias, locales de convivencia colectiva y del medio ambiente en el que se desenvuelve la vida humana.

Los controles oficiales que se deben aplicar han sido objeto reciente de regulación en el Reglamento nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales. De acuerdo con dicho Reglamento, el Decreto prevé los fundamentos básicos del control oficial dentro de su ámbito.

En concordancia con todo ello y dentro del marco de los principios rectores de la Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud en Aragón, en la redacción de la presente norma se ha tenido en cuenta la experiencia obtenida en los últimos años a partir de las inspecciones sanitarias, de los resultados de los planes de muestreo de alimentos y del estudio de los factores contribuyentes más habituales en los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en Aragón. Igualmente, se ha reflejado la experiencia del sector, puesta de manifiesto en la Guía de Prácticas Correctas de Higiene en Hostelería, incluyendo criterios allí establecidos. También se ha tratado de actualizar los criterios técnicos de higiene y se han incorporado criterios de prevención de riesgos laborales cuando éstos son útiles para el objetivo de la norma. En vista de los aspectos que generan más dudas entre el sector, se han intentado evitar las exigencias menos prácticas y se ha seguido una línea que facilite al máximo la comprensión y sea objetivable, dentro de lo posible.

Este Decreto intenta coincidir lo más posible en sus definiciones y clasificaciones con normativas de otros Departamentos del Gobierno de Aragón, aplicables al mismo sector, y se ha aproximado todo lo que han permitido los objetivos de salud pública. No obstante, los criterios higiénico sanitarios no siempre permiten equiparar todos los textos y en estos casos ha primado la orientación sanitaria, como expresión del derecho a la salud, frente a otras consideraciones. En cualquier caso, las definiciones, clasificaciones y criterios deben entenderse siempre a los efectos del presente Decreto, independientemente de otras normativas que obliguen a las empresas o establecimientos.

El Reglamento se estructura en seis Títulos. El Título I está dedicado a las disposiciones generales y la clasificación de los establecimientos. En el Título II se establecen los requisitos higiénico sanitarios para todos los establecimientos, máquinas expendedoras y empresas responsables de las mismas; en el Título III se detallan los requisitos específicos de las instalaciones según la actividad del establecimiento y el Título IV se dedica a los requisitos referentes a las máquinas expendedoras de comidas preparadas. El Título V recoge las normas sobre autorizaciones, obligaciones generales de los titulares y control oficial. El Título VI regula el ejercicio de la potestad sancionadora.

En ejercicio de la competencia otorgada con carácter general por la Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud de Aragón, que en su Disposición Final Cuarta faculta al Gobierno de Aragón

para que dicte las normas de carácter general y reglamentario necesarias para el desarrollo y aplicación de la Ley, se hace necesario establecer las normas relativas a las condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas en la Comunidad Autónoma de Aragón, a propuesta de la Consejera de Salud y Consumo, visto el Dictamen de la Comisión Jurídico Asesora del Gobierno de Aragón, y previa deliberación del Gobierno de Aragón en su reunión del día 23 de mayo de 2006,

#### DISPONGO:

##### *Artículo único. Aprobación.*

Se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas de la Comunidad Autónoma de Aragón, incorporándose como anexo a este Decreto.

*Disposición adicional única. Autorización especial para la Exposición Internacional de Zaragoza 2008.*

Con motivo de la Exposición Internacional de Zaragoza 2008, debido al carácter especial del acontecimiento y la afluencia masiva prevista durante el mismo, mediante Orden del responsable del Departamento competente en materia de Salud y Consumo, al objeto de salvaguardar la salud de los ciudadanos, y en caso de extraordinaria necesidad, podrán establecerse medidas en materia de higiene alimentaria, para la ciudad de Zaragoza y, en su caso, las poblaciones de influencia de tal Exposición Internacional.

#### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

##### *Primera. Plazo de Solicitud.*

Todos los establecimientos autorizados por los Ayuntamientos que, como consecuencia de la entrada en vigor del presente reglamento, pasen a precisar Autorización Sanitaria de Funcionamiento concedida por el Departamento de Salud y Consumo, deberán solicitarla en el plazo máximo de 6 meses desde la entrada en vigor del presente Decreto.

*Segunda. Plazo de adaptación de estructuras físicas de los establecimientos.*

1. Los establecimientos autorizados a la entrada en vigor de este Decreto que necesiten adaptar sus estructuras a las especificaciones detalladas en el mismo, disponen de 5 años a partir de su entrada en vigor, para realizar dichas adaptaciones. Si se solicitan modificaciones sustanciales de estructura o actividad con anterioridad al cumplimiento del plazo de adaptación, en su autorización se deberá exigir el cumplimiento del presente Decreto.

2. Los establecimientos con cocina que a la entrada en vigor del presente reglamento dispongan de licencia municipal de actividad o autorización sanitaria quedarán exentos de cumplir el artículo 7.3 mientras no modifiquen su tipo de actividad ni se realicen en los mismos cambios de estructura.

*Tercera. Adaptación de las estructuras físicas de empresas responsables de máquinas expendedoras de comidas preparadas.*

Las empresas responsables de máquinas expendedoras de comidas preparadas que desarrollen su actividad a la entrada en vigor del presente Decreto dispondrán de un plazo de seis meses para adaptarse al mismo.

#### DISPOSICIONES FINALES

##### *Primera. Facultades de desarrollo.*

Se faculta a la Consejera de Salud y Consumo para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en este Decreto y, en su caso, especificar criterios de aplicación a los establecimientos de los diferentes tipos o grupos.

*Segunda.—Entrada en vigor.*

El presente Decreto entrará en vigor en el plazo de veinte

días a partir de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».»

Zaragoza, a 23 de mayo de 2006.

**El Presidente del Gobierno de Aragón,  
MARCELINO IGLESIAS RICOU**

**La Consejera de Salud y Consumo,  
LUISA M<sup>a</sup> NOENO CEAMANOS**

#### ANEXO

REGLAMENTO sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas en la Comunidad Autónoma de Aragón.

#### TITULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES Y CLASIFICACION DE ESTABLECIMIENTOS

#### CAPITULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

##### *Artículo 1.—Objeto*

1. Es objeto del presente Reglamento regular las condiciones sanitarias y requisitos estructurales de los establecimientos y actividades de comidas preparadas.

2. También es objeto de este Reglamento establecer las medidas que deben adoptar los establecimientos de comidas preparadas para salvaguardar la salud de los ciudadanos en relación con el consumo de éstas y para facilitar el estudio de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, con el fin de prevenir su aparición.

##### *Artículo 2.—Ambito de aplicación*

El presente Reglamento será aplicable a los establecimientos de comidas preparadas ubicados en la Comunidad Autónoma de Aragón y las actividades de comidas preparadas que se realizan en el territorio de la Comunidad Autónoma, ya sean de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o temporales. Todo ello sin perjuicio de lo establecido en los Reales Decretos 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y 1712/1991, de 29 de noviembre sobre Registro General Sanitario de Alimentos.

##### *Artículo 3.—Definiciones*

A efectos del presente Reglamento se entenderá por:

1.—Comida preparada: Elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o de precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.—Comida para llevar: Aquella comida preparada que se vende al consumidor final, para su consumo fuera del establecimiento elaborador.

3.—Establecimiento: Industria, local o instalación permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo, para su consumo. En esta definición quedan incluidos los vehículos automóviles.

4.—Cocina: Local independizado donde se desarrolla la actividad de manipulación de alimentos y materias primas, se elaboran las comidas preparadas y dispone de puntos de calor con extracción de humos al exterior.

5.—Colectividad: Conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela, empresa, hospital, residencia, medio de transporte u otros.

6.—Bar: Aquel establecimiento con mostrador, barra o similar que ofrezca al público bebidas, acompañadas o no de comidas preparadas.

7.—Comedor Colectivo: Aquellos establecimientos públi-

cos o privados, con finalidad mercantil o social, cuya actividad sea la de facilitar comidas que en los mismos se consumen, incluyendo tanto los comedores dotados de cocina propia como los que carecen de la misma, tengan o no instalaciones al aire libre. Tales establecimientos pueden tener entidad propia e independiente o formar parte de empresas, instituciones, centros y organismos, constituyendo actividad accesoria de estos.

8.—Cocina Central: Establecimientos que preparan comidas completas o parte de las mismas y las venden, distribuyen, suministran o sirven a colectividades o a otros establecimientos de comidas preparadas.

9.—Catering: Conjunto de actividades mediante las cuales se sirven comidas preparadas, realizándose tal servicio en establecimientos ajenos, tanto públicos como privados, de modo esporádico o no permanente. Estas comidas pueden prepararse *in situ* o en cocinas centrales, y se transportan en condiciones higiénicas.

10.—Elaboración ambulante: La que no se hace en un local propio.

11.—Comedor colectivo de conveniencia: Tipo de comedor colectivo en el que personas físicas o jurídicas alquilan o ceden inmuebles para celebraciones de banquetes o fiestas en las que se sirven comidas preparadas por cocinas centrales o empresas de servicio de catering.

12.—Industrias de platos preparados: Establecimientos que elaboran, envasan, almacenan, o importan comidas preparadas envasadas para su posterior suministro o distribución a otros establecimientos, colectividades o puntos de venta (no al consumidor final).

13.—Office: Local distinto de los de cocina y comedor destinado a la realización de actividades de recepción, mantenimiento y manipulación de las comidas en caliente o en frío, colocación en los platos y servicio de dichas comidas, incluyendo, en su caso, la limpieza y almacenamiento de vajilla.

14.—Establecimientos de temporada: Aquellos que desarrollan su actividad en periodos de tiempo inferiores a seis meses, tales como comedores de camping, piscinas al aire libre, estaciones de esquí o similares.

15.—Establecimientos no permanentes: Los que ejercen su actividad en instalaciones que se montan y se desmontan para cada periodo de actividad, tales como campamentos, casetas de feria u otros similares.

#### CAPITULO II

#### CLASIFICACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

##### *Artículo 4.—Clasificación*

1. Los establecimientos, según su nivel de riesgo, estructura y actividad, serán clasificados por la autoridad competente en uno o más de los siguientes tipos y grupos:

*Tipo 1.—Establecimientos que elaboran comidas para servicio, venta o suministro en el mismo establecimiento (incluido, en su caso, el servicio a domicilio).*

Grupo A: Establecimientos para colectivos de riesgo.

—Centros que dan comidas a menores, residencias de personas mayores con más de veinte residentes, centros penitenciarios y cocinas de centros hospitalarios.

Grupo B: Comedores colectivos.

Grupo C: Establecimientos de comidas para llevar.

Grupo D: Bares que elaboran comidas.

*Tipo 2.—Establecimientos que elaboran comidas para servicio, venta o suministro en otro establecimiento.*

Establecimientos de comidas preparadas para colectividades, otros establecimientos y puntos de venta:

Grupo E: Establecimientos de comidas preparadas para colectividades diversas (cocinas centrales).

Grupo F: Industrias de platos preparados

*Tipo 3.—Establecimientos que sirven comidas elaboradas en otras empresas.*

Grupo G: Comedores colectivos sin cocina.

Grupo H: Bares que expenden comidas elaboradas por industrias autorizadas.

*Tipo 4.—Establecimientos ambulantes o provisionales.*

Grupo I: Establecimientos de elaboración ambulante, incluidos los vehículos ambulantes de comidas preparadas.

Grupo J: Establecimientos no permanentes.

*Tipo 5.—Otros establecimientos*

Incluirá aquellas empresas y establecimientos que se autoricen, diferentes de las empresas responsables de máquinas expendedoras, que por sus características no tengan cabida en los tipos anteriores.

2. Cualquier actividad no señalada expresamente será clasificada en el grupo que, a juicio de la autoridad competente, más se asemeje por sus características. En cualquier caso, la clasificación no vendrá determinada por el contenido de la solicitud, sino por la valoración del establecimiento y su actividad, realizada por los inspectores sanitarios.

### CAPITULO III REQUISITOS DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS

*Artículo 5.—Requisitos de las empresas y establecimientos en función de su actividad.*

1. Todos los establecimientos, máquinas expendedoras y empresas responsables de las mismas deberán cumplir, al menos, los requisitos higiénico sanitarios generales que se señalan en el Título II, así como aquellos otros específicos que correspondan a cada actividad que desarrollen.

2. Las empresas que elaboran comidas para servicio, venta o suministro en el mismo establecimiento (incluido, en su caso, el servicio a domicilio) cumplirán al menos los requisitos especificados en el Capítulo I del Título III.

3. Los establecimientos que elaboran comidas para servicio, venta o suministro en otro establecimiento cumplirán al menos los requisitos especificados en el Capítulo II del Título III.

4. Los establecimientos que sirven comidas elaboradas en otras empresas cumplirán al menos los requisitos especificados en el Capítulo III del Título III.

5. Los establecimientos ambulantes o provisionales cumplirán al menos los requisitos especificados en el Capítulo IV del Título III.

6. Las máquinas expendedoras de comidas preparadas y las empresas responsables de las mismas cumplirán al menos los requisitos incluidos en el Título IV.

7. Los comedores de conveniencia cumplirán los requisitos de los comedores colectivos. Las empresas que sirvan comidas en los mismos cumplirán los de las cocinas centrales. Si además se produce alguna elaboración en el comedor de conveniencia, cumplirán los de las empresas de elaboración ambulante.

8. Los asadores de pollos y similares se consideran un tipo particular de establecimientos de comidas para llevar y deberán cumplir los requisitos de estos establecimientos, con las especificaciones que se hacen contar en el capítulo I del Título III.

### TITULO II REQUISITOS HIGIENICO SANITARIOS GENERALES PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS, MAQUINAS EXPENDEADORAS Y EMPRESAS RESPONSABLES DE LAS MISMAS.

#### CAPITULO I REQUISITOS REFERIDOS A CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

*Artículo 6.—Condiciones de las infraestructuras de las salas y locales.*

1. Estarán limpios y en buen estado de conservación.

2. La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de las salas y locales:

\* Permitirán la limpieza, desinfección y mantenimiento adecuados.

\* Evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los alimentos y la formación de condensación o moho en las superficies.

\* Posibilitarán las prácticas correctas de higiene de los alimentos, incluida la prevención de la contaminación cruzada durante las diferentes operaciones provocada por los alimentos, el equipo, los materiales, el agua, el aire, el personal, o fuentes externas de contaminación y en particular la prevención de plagas.

\* Impedirán que las salas y locales de servicio de comidas, así como los de elaboración o manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos comuniquen directamente con los locales de aseos.

3. Las paredes, techos y suelos de las salas y locales (incluidos los espacios de los medios de transporte) de almacenamiento, manipulación, elaboración, preparación y venta de productos alimenticios serán lisos, impermeables, de fácil limpieza y desinfección. Además los suelos serán antideslizantes.

*Artículo 7.—Dimensiones de los locales*

1. Todos los locales dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.

2. El volumen de actividad del establecimiento deberá ajustarse a aquel que permita la actuación higiénica en todas las fases, especialmente en el almacenamiento de materias primas y alimentos, y en la manipulación de los mismos.

3. Las cocinas de todos los establecimientos, tendrán unas dimensiones acordes a su volumen de trabajo. Las cocinas de todos los establecimientos serán como mínimo de superficie igual al 10% de la superficie útil total del establecimiento incluyendo todas sus dependencias. No obstante, en los establecimientos de más de mil metros cuadrados en total, la cocina podrá ser de superficie igual al 8%, con un mínimo de cien metros cuadrados. A su vez, las cocinas tendrán como mínimo una superficie libre para la manipulación de alimentos (encimeras y similares) igual al 10% de su superficie útil total. En cualquier caso, no se autorizarán establecimientos cuyas cocinas sean menores de 6 metros cuadrados, a excepción de establecimientos no permanentes. Las industrias de platos preparados están excluidas de este requisito.

*Artículo 8.—Iluminación de los locales*

La iluminación en los locales de elaboración, manipulación, envasado, almacenamiento, suministro y venta, será adecuada y suficiente a las operaciones que en ellos se desarrollen. La intensidad lumínica será como mínimo de 150 lux en las zonas de almacenamiento, de 350 lux en las zonas de preparación y de envasado y de 500 lux en las zonas de elaboración y manipulación. En los locales donde existan alimentos, los elementos de iluminación estarán provistos de dispositivos que protejan aquellos de una posible contaminación en caso de rotura.

*Artículo 9.—Suministro de agua*

Los establecimientos dispondrán de agua apta para el consumo, según normativa vigente, corriente, fría y caliente en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades. La red de distribución de agua tendrá el necesario número de tomas para asegurar la limpieza y lavado en todas sus actividades, incluido el aseo personal. En caso de abastecimiento de agua que no proceda de la red general se garantizará su aptitud para el consumo humano por el responsable del establecimiento.

*Artículo 10.—Circulación de aire, humos y gases.*

1. Se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia. Se dispondrá de ventilación adecuada y suficiente, natural o forzada, en todos los locales con especial atención a los lugares y maquinaria que emitan calor y humedad.

2. Los locales y zonas de manipulación de alimentos en que haya fuentes de calor (cocina, plancha, freidora etc.) dispondrán sobre ellas campanas extractoras de gases y humos con filtros, que las cubran en su totalidad y que consigan una extracción adecuada y suficiente.

*Artículo 11.—Lavamanos*

Las zonas de manipulación, elaboración y envasado de comidas preparadas dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual. Los lavabos para la limpieza de las manos estarán colocados en la zona de manipulación de modo que se facilite su uso. Estarán provistos de agua fría y caliente, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos. Cuando sea necesario, las instalaciones para lavar los útiles y productos alimentarios (fregaderos), serán diferentes de las instalaciones destinadas a lavarse las manos.

*Artículo 12.—Vestuarios y servicios higiénicos*

1. Todos los establecimientos dispondrán de locales o instalaciones que permitan a los manipuladores cambiarse de ropa y calzado sin generar contaminaciones. Deberán impedir que la ropa de trabajo se mezcle con la de calle. Se ubicarán en lugares donde no pueda acceder el público y separados de espacios de manipulación.

2. Los locales o instalaciones para cambiarse de ropa y calzado deben estar ubicados en un lugar al que se acceda sin atravesar zonas de manipulación y que permita pasar desde ellos a la zona de trabajo sin salir del establecimiento ni atravesar espacios o zonas sucias o con posibles fuentes de contaminación.

3. Los servicios higiénicos (tanto los destinados al público como los del personal) dispondrán de inodoros, que no comuniquen con los locales de manipulación, consumo, almacenamiento o exposición de productos, debiendo existir un local de aseo previo a la cabina del retrete, con lavabo. Los retretes dispondrán de desagüe con sifón, no estando permitidas las llamadas tazas turcas. Todos estos locales contarán con ventilación adecuada y suficiente, incluidos los locales de aseo que posean urinario. Los servicios se mantendrán limpios y permanentemente dotados de todos los elementos necesarios para un uso higiénico.

4. Los lavabos de los servicios higiénicos dispondrán de material de limpieza y secado higiénico de las manos.

5. En todos los establecimientos ambulantes o provisionales, así como en aquellos permanentes en los que el número de trabajadores no sea superior a 10, los servicios higiénicos del personal podrán ser los de uso público del establecimiento.

*Artículo 13.—Dependencias, instalaciones y equipamiento.*

1. Poseerán instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Tales equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas, colocados en lugares fácilmente visibles.

2. Dispondrán de local de almacén, armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades.

3. Sin perjuicio de que se sirvan comidas en otras zonas, todas las destinadas específicamente a comedores y las destinadas a la manipulación de alimentos a consumir en aquellos, estarán independizadas de otras ajenas a sus cometidos específicos, aunque podrán comunicarse entre sí mediante aperturas, de tamaño suficiente para el servicio de comidas.

*Artículo 14.—Requisitos de los materiales y equipos.*

1. Los materiales constituyentes de los útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Se dispondrá de tablas de corte de material adecuado en número suficiente para las necesidades del establecimiento.

2. La vajilla y menaje, incluidos recipientes de comidas para

llevar y contenedores, se guardarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación.

3. Los contenedores para distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos adecuados al volumen de la actividad, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

*Artículo 15.—Limpieza, desinfección y lucha contra plagas.*

1. Los productos utilizados para la limpieza desinfección, desinsectación y desratización y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado o armario cerrado, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos o personas, estarán debidamente identificados y serán aptos para su uso en industria alimentaria.

2. Los sistemas destinados a evitar la presencia de insectos se situarán y utilizarán de la manera más eficaz. En el caso de los elementos físicos protectores antiinsectos, serán desmontables y de fácil limpieza. Sólo se podrán usar medios químicos si no se hace en presencia de alimentos y evitando que pueda producirse la posterior contaminación de los mismos.

*Artículo 16.—Desperdicios de productos alimenticios.*

Los desperdicios en los locales de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual. Cuando el volumen de los mismos lo haga necesario por razones de higiene, existirá un local separado para el almacenamiento de los residuos hasta su evacuación.

*Artículo 17.—Condiciones del transporte*

1. Los receptáculos de vehículos o contenedores para transportar las comidas preparadas y sus materias primas deberán mantenerse limpios y en buen estado.

2. Las comidas preparadas deberán transportarse en receptáculos o contenedores cerrados, reservados para su transporte. En ellos figurará una indicación claramente visible e indeleble sobre su utilización para productos alimenticios.

3. Los contenedores se transportarán separados de cualquier posible fuente de contaminación y se higienizarán lo antes posible después de su utilización. Se conservarán alejados de fuentes de contaminación.

4. Los contenedores permitirán el mantenimiento de los alimentos a la temperatura regulada necesaria para cada uno de ellos y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.

**CAPITULO II  
REQUISITOS REFERIDOS A BUENAS PRACTICAS  
DE MANIPULACION:**

*Artículo 18.—Requisitos generales de manipulación*

1. Todos los alimentos estarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación y conservados a las temperaturas adecuadas a su naturaleza según se establece en la normativa que les sea de aplicación.

2. Las materias primas incompatibles y los productos intermedios y finales que precisen mantenimiento a temperatura regulada se almacenarán suficientemente separados y protegidos, de forma que se evite el riesgo de contaminaciones cruzadas entre ellos. Los recipientes donde se conserven o almacenen las materias primas y alimentos serán de materiales aptos para su uso en industria alimentaria.

3. Con el fin de evitar la contaminación cruzada, no se utilizarán las mismas superficies ni utensilios para manipular alimentos crudos y alimentos cocinados, sin una desinfección previa.

4. La temperatura ambiente en las zonas de manipulación, preparación y envasado, no podrá sobrepasar los 25°C, de tal manera que se evite la alteración de los alimentos. Se exceptúan de este requisito las actividades que se realicen al aire libre si se adoptan las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos.

5. La cocina se ordenará y limpiará siempre que sea necesario y en todo caso al final de la jornada de trabajo. Los desperdicios se retirarán de la misma lo antes posible y en cualquier caso al final de la jornada de trabajo.

*Artículo 19.—Temperaturas*

Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y en su caso servicio de comidas preparadas conservadas a temperatura regulada serán las siguientes:

Comidas congeladas:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas:  $\leq 8^{\circ}\text{C}$

Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas:  $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Comidas calientes:  $\geq 65^{\circ}\text{C}$

*Artículo 20.—Refrigeración*

Los productos sometidos a tratamiento térmico que se vayan a conservar o exponer en frío, deberán enfriarse lo más rápidamente posible y, en cualquier caso, alcanzar las temperaturas de refrigeración establecidas, en menos de 2 horas tras el final del tratamiento térmico.

*Artículo 21.—Congelación y descongelación.*

1. Para congelar productos alimenticios se dispondrá de un equipo que permita una congelación rápida a las temperaturas establecidas, siendo el tránsito de  $0^{\circ}\text{C}$  a  $-10^{\circ}\text{C}$  en el menor tiempo posible. También dispondrán de equipos de mantenimiento de productos congelados con la capacidad suficiente para el volumen de trabajo del establecimiento.

2. Los productos congelados en el propio establecimiento, con el equipo descrito, se identificarán adecuadamente y deberán etiquetarse al menos con la fecha de congelación. Los productos industriales congelados en origen mantendrán su etiquetado, incluyendo la fecha de consumo preferente, hasta el final de su vida útil.

3. La descongelación se realizará a temperaturas de refrigeración y garantizando una evacuación higiénica del líquido de fusión. Las materias primas y las comidas preparadas descongeladas no se podrán volver a congelar.

*Artículo 22.—Conservación en caliente*

Los establecimientos que sirvan comidas calientes contarán con sistemas para asegurar el mantenimiento de las mismas a temperatura correcta hasta su consumo. Las mesas calientes contarán con termómetro de lectura exterior.

*Artículo 23.—Origen de los productos.*

Las materias primas y productos alimenticios procederán de establecimientos autorizados. A fin de acreditarlo, deberán conservarse a disposición del personal de inspección y de la autoridad competente tanto la documentación comercial como el etiquetado de dichos productos, hasta la finalización de los mismos.

*Artículo 24.—Desinfección de vegetales.*

Los vegetales para consumo en crudo se desinfectarán durante 5 minutos, en soluciones de hipoclorito sódico en agua apta para el consumo ( $70 \text{ p.p.m.}$ ), u otro producto autorizado de acción equivalente, y después se lavarán en agua corriente apta para el consumo. El desinfectante utilizado deberá llevar en la etiqueta la indicación de que puede utilizarse para la desinfección de productos alimenticios o «apto para la desinfección de agua de bebida».

### CAPITULO III REQUISITOS REFERIDOS AL PERSONAL MANIPULADOR

*Artículo 25.—Formación*

Los manipuladores de alimentos deberán poseer una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que desarrollen, conforme a lo previsto en el R. D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se regulan las normas relativas a los manipuladores de alimentos y

cumplir lo establecido en el Decreto 81/2005, de 12 de abril, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los Manipuladores de Alimentos de la Comunidad Autónoma de Aragón y su Orden de desarrollo.

*Artículo 26.—Higiene del personal*

1. Los manipuladores deberán utilizar ropa especial de trabajo, exclusiva y limpia para la manipulación de alimentos, que evite cualquier posible contaminación de los mismos, debiendo cambiarse, al efecto, en el propio centro. La ropa de trabajo del personal de cocina debe incluir cubrecabezas y aquellas otras prendas necesarias para que se impida la posibilidad de contaminación de los alimentos.

2. Los manipuladores tendrán las manos limpias y se lavarán las manos de forma frecuente y cuidadosa. Esta limpieza se extremará después de emplear el inodoro, realizar actividades ajenas a la manipulación y entre la manipulación de alimentos crudos y elaborados. Durante la manipulación de alimentos se mantendrá en todo momento una correcta higiene personal.

3. Toda herida o erosión sobre la piel debe protegerse con un apósito estéril e impermeable que impida el contacto directo con los alimentos. Los cortes en las manos deben ser rápidamente desinfectados y protegidos. Por tales razones, los establecimientos dispondrán siempre de un botiquín para pequeñas heridas adecuadamente dotado.

4. Está prohibido toser y estornudar sobre los alimentos, y fumar, masticar chicle y comer dentro de áreas de manipulación.

5. Como medida de protección de la salud de los consumidores, aquellos manipuladores que presenten enfermedades o síntomas de aquellas, a través de los cuales se pueda presentar una razonable posibilidad de que los alimentos, superficies en contacto con los alimentos y envases alimentarios puedan ser contaminados, lo pondrán en conocimiento del responsable del establecimiento. Este será responsable de adoptar las posibles restricciones o suspensión temporal del trabajo de manipulación de alimentos, con asesoramiento médico si es necesario.

### CAPITULO IV REQUISITOS REFERIDOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

*Artículo 27.—Incidencia en la salud humana.*

Los establecimientos y empresas reguladas en el presente Reglamento tendrán la consideración de empresas con especial incidencia en la salud humana y estarán sometidos a inspección sanitaria con la frecuencia que se establezca.

*Artículo 28.—Obligatoriedad de comunicación de brotes.*

Los titulares de todos los establecimientos sujetos al ámbito del presente Reglamento, ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en los mismos, vendrán obligados a comunicarlo urgentemente a la autoridad competente.

*Artículo 29.—Menú de salvaguarda.*

1. Aquellos establecimientos que sirvan comidas preparadas a colectividades, tendrán siempre redactado y a disposición del personal de inspección un «menú de salvaguarda» para emergencias que no podrá estar compuesto por productos de riesgo tales como productos elaborados con carnes picadas, atún, huevos, ovoproductos y determinados productos lácteos.

2. Ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en estos establecimientos, deberán proceder al cambio de todos los menús por el «menú de salvaguarda», para lo cual deberán disponer siempre de los alimentos necesarios para elaborarlo, y agua envasada para beber en cantidad suficiente. En caso contrario deberán cesar su actividad mientras dure la situación de riesgo o lo determine la autoridad sanitaria.

*Artículo 30.—Muestras testigo*

1. Con el fin de facilitar el estudio de posibles brotes por parte de la autoridad competente, las residencias de personas mayores con más de cincuenta residentes, los centros hospitalarios y penitenciarios, los centros escolares (infantil, primaria y secundaria), las colonias y campamentos infantiles así como los establecimientos de comidas preparadas para suministro en medios de transporte y para colectividades diversas, dispondrán de muestras testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente.

2. Las muestras testigo deberán contener una ración individual, con un mínimo de 100 gramos, y se tomarán en el momento más próximo al consumo.

3. Se mantendrán en recipientes estériles con tape, claramente identificados y fechados, y se conservarán adecuadamente en congelación para poder ser retirados por el personal de inspección.

4. El tiempo mínimo de almacenamiento será de una semana. No obstante, aquellos hospitales que desarrollen un programa de muestreo propio, podrán reducir el tiempo de almacenamiento a 5 días si, a juicio de la autoridad competente, tanto el programa de muestreo como el sistema de vigilancia epidemiológica y notificación del hospital aportan garantías que lo justifiquen.

5. El personal inspector y la autoridad competente podrán extender la obligación de conservar muestras testigo a otros establecimientos, en función de su estado sanitario y el posible riesgo asociado al mismo.

*Artículo 31.—Listado de manipuladores de alimentos*

Todos los establecimientos tendrán el listado de los manipuladores de alimentos, a disposición del personal de inspección sanitaria. Especialmente, las cocinas centrales y los establecimientos y empresas ambulantes y provisionales deberán disponer de tales listados, en el momento que realicen las actividades, conservándolos a posteriori durante un mes como mínimo.

## CAPITULO V PROHIBICIONES

*Artículo 32.—Prohibiciones*

Como medida de higiene alimentaria y para proteger la salud de las personas, se prohíben las siguientes prácticas:

1. La tenencia, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de alimentos o comidas preparadas elaboradas en domicilios particulares o en establecimientos que no tengan la autorización sanitaria correspondiente.

2. El tránsito o permanencia de personas ajenas a la actividad a través de las zonas de almacenamiento, elaboración y manipulación.

3. La presencia de animales en zonas de manipulación, almacenamiento o consumo de alimentos. En las zonas de consumo se exceptúan los perros lazarillo, según se regule en la normativa vigente.

4. La presencia de objetos extraños a la actividad regulada en esta norma, potencialmente contaminantes, en las zonas donde existan alimentos.

5. Utilizar serrín en el suelo.

## CAPITULO VI REQUISITOS REFERIDOS A SISTEMAS DE AUTOCONTROL

*Artículo 33.—Principio general sobre autocontrol.*

Los responsables de los establecimientos identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velarán para que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen

sistemas de autocontrol adecuado, de acuerdo a los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC/ HACCP).

*Artículo 34.—Programa de autocontrol*

1. Para poner en práctica el sistema de autocontrol, los establecimientos dispondrán de un documento con el programa de autocontrol según los criterios del artículo 33 y de los documentos y de las fichas de registro de control periódico que sean necesarios en función de su actividad.

2. El documento de autocontrol identificará todos los riesgos de la actividad alimentaria, reales o potenciales, adaptados a la realidad de cada establecimiento. Determinará los sistemas de control y seguimiento de los peligros asociados a dichos riesgos y la periodicidad de dicho control. Establecerá los límites críticos admisibles y las medidas correctoras para los casos en los que tales límites sean superados. Establecerá un sistema de documentación de todo lo anterior. Hará una previsión de algún mecanismo que permita al establecimiento verificar el funcionamiento adecuado de su propio sistema de autocontrol. Recogerá necesariamente en un capítulo los pre-requisitos sanitarios de funcionamiento, que entre otros, deberá incluir un apartado sobre la formación de los manipuladores de alimentos.

3. Cuando se superen los límites admisibles establecidos para cada riesgo, se adoptarán las medidas programadas para tales casos, bajo la responsabilidad del titular del establecimiento.

*Artículo 35.—Documentación del autocontrol*

1. Según lo programado en el documento de autocontrol, el establecimiento contará con fichas o documentos donde quedarán recogidas las anotaciones correspondientes al control de los riesgos identificados. En tales fichas el responsable del control de cada riesgo anotará las observaciones realizadas, que deberán coincidir con la realidad del establecimiento.

2. Toda la documentación relativa al sistema de autocontrol estará accesible permanentemente para los inspectores sanitarios.

*Artículo 36.—Revisión y verificación del programa de autocontrol*

1. El programa de autocontrol se revisará periódicamente y se actualizará siempre que en el establecimiento se produzcan modificaciones estructurales o de los procesos, adaptándolo a la nueva realidad.

2. Con la periodicidad establecida en el documento de autocontrol, se verificará el correcto funcionamiento del sistema, por el mecanismo programado para tal fin.

## TITULO III REQUISITOS ESPECIFICOS DE LAS INSTALACIONES SEGUN LA ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

### CAPITULO I REQUISITOS DE LAS EMPRESAS QUE ELABORAN COMIDAS PARA SERVICIO, VENTA O SUMINISTRO EN EL MISMO ESTABLECIMIENTO (INCLUIDO, EN SU CASO, EL SERVICIO A DOMICILIO)

#### SECCION 1 REQUISITOS COMUNES PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

*Artículo 37.—Cocina*

El local de cocina, incluyendo, en su caso, la zona donde se encuentren los hornos, estará aislado de otras dependencias. A los efectos de este punto, en las pizzerías se considerarán como local de cocina el local o dependencia donde estén situados los hornos y las zonas de manipulación.

*Artículo 38.—Zona de brasas o fuegos de leña.*

1. En el caso de existir zona de brasas o fuegos de leña fuera de la cocina, deberá estar separada del resto de dependencias al menos con un mostrador.

2. Podrán ubicarse en el exterior si toda la zona se encuentra a cubierto y se cumplen los requisitos higiénico sanitarios generales establecidos en el Título II.

3. En estas zonas se considera necesaria la existencia de lavamanos en el lugar de manipulación.

*Artículo 39.—Condiciones de envasado y venta.*

1. Para el envasado se dispondrá de una superficie de trabajo exclusiva, de tamaño suficiente, de material de fácil limpieza y desinfección.

2. En la zona de envasado se instalarán lavamanos con grifo de apertura no manual y todos sus accesorios.

3. Existirá un local o armario cerrado, según las necesidades, para guardar los envases higiénicamente aislados de cualquier posible fuente de contaminación.

4. Las zonas donde acceda el personal de recogida y distribución (repartidores) estarán independizadas de las de manipulación y preparación de alimentos.

5. Los establecimientos dedicados solamente a la elaboración y venta de comida para llevar, deberán poseer un local diferenciado para la venta, que cumplirá la normativa del comercio minorista de alimentación.

6. Cuando en un establecimiento se ejerza la venta de comidas para llevar de manera complementaria a otra actividad, deberá existir una zona de venta claramente independizada de cualquier otra, al menos con elementos verticales, no pudiendo formar parte del comedor ni ser una zona de paso.

*Artículo 40.—Office*

Deberán disponer de office los centros hospitalarios y todos aquellos establecimientos que cuenten con varios comedores o uno único, pero alejado del local de cocina, y que precisen conservar o colocar la comida en los platos, fuera de la cocina, antes de su servicio.

*Artículo 41.—Local o zona de vestuario.*

1. Todos los establecimientos tendrán al menos una zona de vestuario, de superficie suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene, que podrá estar ubicada en cualquier zona, siempre que se cumplan los requisitos higiénicos generales que se establecen en el Título II

2. Cuando el número de trabajadores sea superior a 10, deberá existir local de vestuario independiente.

3. El local o zona de vestuario a los que hace referencia los puntos 1 y 2 podrá ser el local de aseo del personal, siempre que en éste no existan urinarios y la superficie del mismo sea suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene. En este caso no puede estar ubicado en el local de aseo de acceso público.

## SECCION 2 REQUISITOS ESPECIFICOS SEGUN EL TIPO DE ACTIVIDAD

*Artículo 42.—Características específicas de los establecimientos para colectivos de riesgo.*

1. Contarán con pilas lavamanos en número suficiente para la actividad a realizar, exclusivas para los manipuladores.

2. Tendrán necesariamente locales para vestuarios.

3. Contarán con un local o zona diferenciada para la limpieza de vajillas y útiles, separados de la zona de manipulación, para evitar contaminaciones y salpicaduras, salvo que tales útiles y vajilla sean de un solo uso.

*Artículo 43.—Características específicas para los comedores colectivos.*

1. Contarán con pilas lavamanos en número suficiente para la actividad a realizar, exclusivas para los manipuladores.

2. Tendrán necesariamente local para vestuario. Este local podrá ser el de aseo del personal, siempre que no tenga acceso el público, no existan urinarios y la superficie del mismo sea suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene.

3. Los comedores colectivos contarán con un local o zona diferenciada para la limpieza de vajillas y útiles, separados de la zona de manipulación, para evitar contaminaciones y salpicaduras, salvo que tales útiles y vajilla sean de un solo uso.

*Artículo 44.—Características específicas para los comedores colectivos de conveniencia.*

Les serán de aplicación las características específicas de los comedores colectivos.

*Artículo 45.—Características específicas para los establecimientos de comidas para llevar (a excepción de los asadores de pollos y similares)*

1. Contarán con pilas lavamanos en número suficiente para la actividad a realizar, exclusivas para los manipuladores.

2. Tendrán necesariamente local para vestuario. Este local podrá ser el de aseo del personal, siempre que no existan urinarios y la superficie del mismo sea suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene.

3. Contarán con un local o zona diferenciada para la limpieza de vajillas y útiles, separados de la zona de manipulación, para evitar contaminaciones y salpicaduras, salvo que tales útiles y vajilla sean de un solo uso.

*Artículo 46.—Características específicas para los asadores de pollos y similares*

1. Podrán compartir la pila de los lavamanos con los fregaderos utilizados para la limpieza

2. Tendrán una zona exclusiva de trabajo para la manipulación de carne cruda y otra zona separada de la anterior para los productos terminados.

*Artículo 47.—Características específicas para los bares.*

1. Podrán compartir la pila de los lavamanos con los fregaderos utilizados para la limpieza

2. Los bares con planchas o parrillas o freidoras en su barra, contarán con una zona de manipulación exclusiva para esa actividad en la misma, separada del público, que estará aislada en caso necesario, en función del volumen de actividad y el nivel de riesgo de la manipulación.

## CAPITULO II REQUISITOS DE LAS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS PARA COLECTIVIDADES, OTROS ESTABLECIMIENTOS Y PUNTOS DE VENTA.

### SECCION 1 REQUISITOS ESPECIFICOS DE LOS ESTABLECI- MIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS PARA CO- LECTIVIDADES DIVERSAS (COCINAS CENTRALES)

*Artículo 48.—Locales y salas*

1. El suelo dispondrá de desagüe provisto de sifón y rejilla.  
2. Dispondrán de almacén para productos alimenticios que no requieran frío, debidamente acondicionado.

3. Las autoridades competentes podrán exigir sistemas de climatización en las salas de manipulación y envasado en aquellos casos en que la preparación de ciertos platos requiera atmósfera con temperaturas inferiores a 25°C.

4. El local de almacenamiento de productos terminados en espera de transporte estará dotado de instalaciones adecuadas para la conservación higiénica de los productos, así como para el mantenimiento de las temperaturas de conservación, en caso necesario.

*Artículo 49.—Instalaciones*

1. Todas las instalaciones fijas cumplirán lo establecido en la normativa sobre almacenamiento frigorífico y no frigorífico

de alimentos y en el resto de normas que resulten de aplicación en función del tipo de instalación y de los productos elaborados en ellas

2. Dispondrán de cámaras frigoríficas de refrigeración y, si los productos lo requieren, de congelación. Estas últimas garantizarán un régimen de funcionamiento de 0°C a -25°C. La conservación de las materias primas no debe ser capaz de influir en los caracteres organolépticos originales, ni suponer riesgos de contaminación directa o indirectamente. Todas las cámaras estarán provistas de termómetros de lectura exterior

3. Si las instalaciones de estos establecimientos coinciden con otras actividades autorizadas, tales como un comedor colectivo, el tránsito de las materias primas y de los productos terminados no se efectuará a través de los locales de uso público (local o zona de comedor, sala de ventas, etc.).

#### *Artículo 50.—Contenedores*

1. Dispondrán de un local para la recepción de contenedores utilizados o devueltos, salvo que se utilicen únicamente envases de un solo uso, que constará de las siguientes zonas:

- a) Zona de vaciado de residuos o eliminación en su caso.
- b) Zona de limpieza de contenedores por métodos mecánicos.

c) Zona de recepción, limpieza, desinfección y secado de materiales para una nueva utilización.

2. Existirá una zona del local anterior, o en su caso, un local independiente, para guardar los contenedores o envases limpios, higiénicamente aislados de cualquier posible fuente de contaminación

#### *Artículo 51.—Vestuarios y servicios higiénicos*

1. Dispondrán de locales diferenciados de vestuario y de servicios higiénicos para el personal. El local de vestuario podrá ser el local de aseo del personal, siempre que en éste no existan urinarios y la superficie del mismo sea suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene.

2. Los servicios higiénicos del personal dispondrán de agua caliente y grifos de accionamiento no manual.

#### *Artículo 52.—Limpieza y desinfección*

La limpieza y desinfección de los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como de las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, se considerará como un punto esencial de control.

#### *Artículo 53.—Condiciones de envasado.*

1. Para el envasado se dispondrá de una superficie de trabajo exclusiva, de tamaño suficiente, de material de fácil limpieza y desinfección.

2. En la zona de envasado se instalarán lavamanos con grifo de apertura no manual y todos sus accesorios.

3. Las zonas donde acceda el personal de recogida y distribución (repartidores) estarán independizadas de las de manipulación y preparación de alimentos

#### *Artículo 54.—Transporte*

1. Las materias primas, alimentos y comidas preparadas, así como todo el material que vaya a entrar en contacto con los alimentos o a utilizarse para el servicio de las comidas, se transportarán en contenedores adecuados.

2. El transporte de las comidas preparadas deberá adaptarse a las condiciones especiales de cada producto, de forma que no se alteren sus condiciones específicas durante el mismo y garantizará el mantenimiento de la temperatura de conservación, en el interior del producto, hasta su descarga en destino.

#### *Artículo 55.—Comunicación a la autoridad competente*

1. Si disponen de instalaciones, vehículos y equipamientos móviles, deberán comunicar a la autoridad sanitaria competente el lugar donde se encuentren habitualmente, cuando no se estén utilizando, para que puedan ser inspeccionados.

2. Todas las empresas deberán efectuar una comunicación previa a la Zona Veterinaria que corresponda al lugar donde se

vaya a desarrollar la actividad, cuando se supere la cifra de 100 comensales, de acuerdo con el modelo del Anexo II, con una anticipación mínima de cuarenta y ocho horas respecto del momento de la celebración.

## SECCION 2

### REQUISITOS ESPECIFICOS DE LAS INDUSTRIAS DE PLATOS PREPARADOS

#### *Artículo 56.—Locales y salas*

1. Deberán poseer locales independientes para:

- a) El almacenamiento de envases o embalajes.
- b) La recepción y almacenamiento de materias primas.
- c) La preparación y tratamiento de los productos y un local o instalación para la refrigeración, congelación o ultracongelación en su caso.
- d) El envasado o embalaje de los productos acabados.
- e) El almacenamiento de los productos terminados.
- f) Vestuarios y servicios higiénicos para el personal.

2. El suelo dispondrá de desagüe provisto de sifón y rejilla.

#### *Artículo 57.—Instalaciones*

1. Deben disponer de instalaciones y equipos adecuados al proceso tecnológico utilizado para la conservación de las comidas preparadas (congelación, refrigeración, conservación en caliente, esterilización, pasterización, cocción u otro método aprobado por la autoridad de competente). Estos tratamientos se registrarán, extremo que se considerará como un punto de control crítico.

2. Deberán disponer de una o varias instalaciones de frío, cuya capacidad debe permitir como mínimo el almacenamiento de los productos que entran en la composición de los platos preparados que corresponden a la producción diaria de la industria. Igualmente deben poseer una capacidad de almacenamiento de productos terminados correspondientes a la producción de un día

3. Las instalaciones para conservación deben estar provistas de termómetros registradores.

#### *Artículo 58.—Servicios higiénicos*

Los servicios higiénicos del personal dispondrán de agua caliente y grifos de accionamiento no manual.

#### *Artículo 59.—Conservación y transporte*

1. Los platos preparados, una vez terminados, se conservarán adecuadamente envasados y protegidos, de manera que se evite cualquier posible contaminación posterior.

2. El transporte de platos preparados deberá adaptarse a las condiciones especiales de cada producto y de su embalaje, de forma que no se alteren sus condiciones específicas durante el mismo y garantizará el mantenimiento de la temperatura de conservación, en el interior del producto, hasta su descarga en destino.

#### *Artículo 60.—Etiquetado*

A los platos preparados les será de aplicación la normativa general de etiquetado vigente.

## CAPITULO III

### REQUISITOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE SIRVEN COMIDAS ELABORADAS EN OTRAS EMPRESAS (COMEDORES COLECTIVOS SIN COCINA Y BARES NO ELABORADORES)

#### *Artículo 61.—Requisitos específicos de los comedores colectivos sin cocina.*

1. Los comedores sin cocina poseerán office para recepción de la comida elaborada en otro centro autorizado, que estará suficientemente aislado de cualquier otra dependencia ajena a este fin.

2. Dispondrán de mesas calientes o dispositivos similares y de instalaciones frigoríficas.

3. Podrán compartir la pila de los lavamanos con los fregaderos utilizados para la limpieza.

4. Tendrán necesariamente local para vestuario. Este local podrá ser el de aseo del personal, siempre que no tenga acceso al público, no existan urinarios y la superficie del mismo sea suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene.

*Artículo 62.—Requisitos específicos de los bares que expenden comidas elaboradas por industrias autorizadas*

1. Deberán disponer de una zona de uso exclusivo para manipulación de alimentos.

2. Los bares no elaboradores podrán regenerar comidas ya preparadas (descongelar, calentar, gratinar etc.) con la maquinaria adecuada, pero no podrán realizar elaboración alguna.

#### CAPITULO IV REQUISITOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS AMBULANTES O PROVISIONALES

##### SECCION 1 REQUISITOS GENERALES PARA LOS VEHICULOS AUTOMOVILES CON COCINA

*Artículo 63.—Requisitos generales para los vehículos automóviles con cocina*

En el caso de existir instalaciones o salas para la elaboración de comidas preparadas en vehículos automóviles, se deberán cumplir los requisitos higiénico sanitarios generales, entendiéndose a tales efectos como referidos a dichas salas y vehículos las referencias a locales y establecimientos que figuran en el Título II.

##### SECCION 2 REQUISITOS GENERALES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS NO AUTOMOVILES

*Artículo 64.—Requisitos generales para los establecimientos no automóviles*

Quedan exceptuados del cumplimiento de los requisitos generales contenidos en el capítulo I del Título II debiendo cumplir, en su lugar, los requisitos de la presente Sección.

*Artículo 65.—Condiciones de las infraestructuras de las instalaciones, salas y locales.*

1. Los locales y salas deberán mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.

2. Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.

3. Poseerán instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Tales equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas, colocados en lugares fácilmente visibles

4. Dispondrán de local de almacén, armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades

*Artículo 66.—Dimensiones de los locales.*

1. Todos los establecimientos dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.

2. El volumen de actividad del establecimiento deberá ajustarse a aquel que permita la actuación higiénica en todas las fases, especialmente en el almacenamiento de materias primas y alimentos, y en la manipulación de los mismos.

*Artículo 67.—Suministro de agua potable*

Deberá contarse con suministro suficiente de agua potable

fría y caliente. En caso de abastecimiento de agua que no proceda de la red general se garantizará su aptitud para el consumo humano por el responsable del establecimiento.

*Artículo 68.—Circulación de aire.*

Se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia.

*Artículo 69.—Lavamanos*

Las zonas de manipulación, elaboración y envasado de comidas preparadas dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual. Los lavabos para la limpieza de las manos estarán colocados en la zona de manipulación de modo que se facilite su uso. Estarán provistos de agua fría y caliente, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos. Podrán compartir la pila de los lavamanos con los fregaderos utilizados para la limpieza.

*Artículo 70.—Vestuarios*

1. Dispondrán de locales o instalaciones que permitan a los manipuladores cambiarse de ropa y calzado sin generar contaminaciones. Deberán impedir que la ropa de trabajo se mezcle con la de calle. Se ubicarán en lugares donde no pueda acceder el público y separados de espacios de manipulación.

2. En los casos de establecimientos que se encuentren agrupados (ferias y similares), los vestuarios podrán ser compartidos.

*Artículo 71.—Servicios Higiénicos*

1. Deberán tener disponibles servicios higiénicos para el personal manipulador. Los servicios higiénicos del personal podrán ser los de uso público del establecimiento, en su caso.

2. Los servicios higiénicos (tanto los destinados al público como los del personal) dispondrán de inodoros, que no comuniquen con los locales o zonas de manipulación, consumo, almacenamiento o exposición de productos. Los servicios se mantendrán limpios y permanentemente dotados de todos los elementos necesarios para un uso higiénico.

*Artículo 72.—Limpieza y desinfección*

1. Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

2. Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.

3. Los productos utilizados para la limpieza desinfección, desinsectación y desratización y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado o armario cerrado, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos o personas, estarán debidamente identificados y serán aptos para su uso en industria alimentaria.

4. Será necesario un local o zona diferenciada para la limpieza de vajillas y útiles cuando su ausencia dificulte la higiene.

5. Los contenedores para distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos adecuados al volumen de la actividad, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

*Artículo 73.—Lucha contra insectos y roedores*

Se aplicarán sistemas destinados a evitar la presencia de insectos y roedores, que se situarán y utilizarán de la manera más eficaz. En el caso de los elementos físicos protectores antiinsectos, serán desmontables y de fácil limpieza. Sólo se podrán usar medios químicos si no se hace en presencia de alimentos y evitando que pueda producirse la posterior contaminación de los mismos.

*Artículo 74.—Desperdicios*

Los desperdicios en los locales de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección.

ción, con tapa de apertura no manual. Cuando el volumen de los mismos lo haga necesario por razones de higiene, existirá un lugar separado para el almacenamiento de los residuos hasta su evacuación.

### SECCION 3

#### REQUISITOS ESPECIFICOS DE LAS EMPRESAS DE ELABORACION AMBULANTE

##### *Artículo 75.—Requisitos de los servicios de catering*

1. Tendrán una base logística que incluirá los locales de almacenamiento y el lugar donde se encuentren habitualmente los vehículos de transporte.

2. Deberán disponer de almacenes, que tendrán volumen suficiente y características adecuadas para una conservación higiénica de los alimentos y materias primas. En caso de almacenarse artículos, utensilios y equipo propios de su actividad y diferentes de los productos alimenticios, se almacenarán limpios y separados de estos últimos, de manera que se evite cualquier riesgo de contaminación.

3. En caso necesario, dispondrán de cámaras de refrigeración y congelación, de volumen suficiente para una conservación higiénica de los alimentos y materias primas. Las cámaras estarán provistas de termómetros de lectura exterior

4. Las infraestructuras serán independientes de otras destinadas a actividades diferentes, salvo que su actividad esté asociada a una cocina central.

5. Deberán tener a su disposición vehículos isoterms o frigoríficos (propios o contratados), adecuados a sus necesidades, y realizar de modo higiénico y a temperatura adecuada el transporte de las materias primas, comidas preparadas y materiales que vayan a entrar en contacto con los alimentos o a utilizarse para el servicio de las comidas.

6. Las instalaciones, vehículos y equipamientos móviles se mantendrán, mientras no se estén utilizando, en el lugar especificado en la base logística, donde puedan ser inspeccionados.

##### *Artículo 76.—Requisitos específicos para las actividades al aire libre*

1. Deberán contar con suministro suficiente de agua potable fría y, en caso necesario, caliente.

2. Los lavamanos de las zonas de manipulación y elaboración estarán provistos de agua fría y, en caso necesario, caliente.

### SECCION 4

#### REQUISITOS ESPECIFICOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS NO PERMANENTES

##### *Artículo 77.—Campamentos*

Los campamentos dispondrán de servicios higiénicos o zonas con similar utilidad, ubicadas de manera que no puedan generar contaminación de los alimentos y dispongan aneja, o en un lugar próximo, de zona de lavado para la adecuada higiene personal, adecuadamente dotada.

##### *Artículo 78.—Casetas de feria y similares*

En las casetas de feria e instalaciones similares, los locales y zonas de manipulación de alimentos en que haya fuentes de calor (cocina, plancha, freidora etc.) dispondrán sobre ellas campanas extractoras de gases y humos con filtros, que las cubran en su totalidad y que consigan una extracción adecuada y suficiente.

### TITULO IV

#### REQUISITOS REFERENTES A LAS MAQUINAS EXPENDEDORAS DE COMIDAS PREPARADAS

##### *Artículo 79.—Responsabilidad de las máquinas expendedoras*

Con el fin de garantizar la seguridad de las comidas prepa-

radas, para poder instalar máquinas expendedoras será requisito previo que exista para cada máquina una empresa responsable de la misma, la cual cumplirá los requisitos especificados en el presente Reglamento.

##### *Artículo 80.—Requisitos de las empresas responsables de máquinas expendedoras:*

1. Estar inscritas en la «Lista de empresas responsables autorizadas para instalar máquinas expendedoras de comidas preparadas en Aragón», con carácter previo al inicio de su actividad.

2. Declarar y mantener actualizada la ubicación de todas las máquinas expendedoras de las que sean responsables.

3. Disponer o abastecerse de almacenes autorizados, inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos que, en función de la naturaleza y manipulación de los alimentos, dispondrán de sistemas que garanticen su mantenimiento a temperatura regulada. Las instalaciones para conservación deben estar provistas de termómetros registradores. No obstante, podrán también abastecerse directamente de industrias alimentarias autorizadas que suministren los productos a pie de máquina.

4. Garantizarán la correcta conservación de los alimentos que se expendan en las máquinas de las que sean responsables, y las temperaturas de mantenimiento de los mismos, renovándose con la frecuencia necesaria teniendo en cuenta las fechas de caducidad o consumo preferente.

5. Garantizarán la limpieza e higiene de las máquinas de las que sean responsables.

6. Deberán mantener debidamente identificadas todas las máquinas.

##### *Artículo 81.—Requisitos de las máquinas expendedoras*

1. Todas estarán garantizadas por una empresa responsable que cumpla los requisitos establecidos en el presente Reglamento. Aquellas máquinas que carezcan de dicha garantía o de las cuales no conste, o no sea posible localizar o notificar a la empresa responsable, o no identificadas, podrán ser precintadas y su contenido decomisado, como medida preventiva de la seguridad y salud de los consumidores.

2. Se instalarán en lugares alejados de cualquier foco de contaminación en los que el acceso sea público o en los que se garantice en todo momento el libre acceso del personal de inspección sanitaria.

3. Su diseño e instalaciones permitirán la correcta limpieza e higiene, así como, en su caso, desinfección, sin que afecte a la seguridad de los alimentos ni de las personas.

4. Estarán debidamente identificadas para lo que, en el lado principal de la máquina en el que se exponen y venden los alimentos, a la altura en la que se encuentren las indicaciones para la compra o servicio de las comidas preparadas, tendrán adherida de modo visible una etiqueta tamaño DIN A6 cumplimentada con el contenido según el modelo del Anexo III, emitida por la Unidad responsable de Higiene Alimentaria de la provincia en la que se encuentre cada máquina expendedora.

5. Dispondrán de sistemas eficaces de mantenimiento de temperaturas reguladas, así como de dispositivos de medición visibles desde el exterior.

6. Las materias primas y comidas preparadas que se expendan serán únicamente alimentos envasados.

### TITULO V

#### AUTORIZACIONES Y CONTROL OFICIAL

#### CAPITULO I AUTORIZACIONES

##### *Artículo 82.—Autorización sanitaria*

1. Todos los establecimientos y empresas de comidas preparadas deberán obtener la autorización sanitaria previa al inicio de su actividad.

2. Para la concesión de la autorización sanitaria será preceptivo un informe sanitario de la unidad responsable de Higiene Alimentaria del órgano competente, emitido por un licenciado sanitario con formación y experiencia en higiene alimentaria.

3. Los establecimientos y empresas que simultaneen varias actividades deberán autorizarse para todas expresamente, cumpliendo los requisitos específicos de cada una de ellas para obtener la autorización correspondiente.

4. La inscripción en la «Lista de empresas responsables autorizadas para instalar máquinas expendedoras de comidas preparadas en Aragón» tendrá la consideración de autorización sanitaria de funcionamiento para tal actividad, en los términos del presente Reglamento.

5. La autorización sanitaria no excluye ni presupone las autorizaciones necesarias de otros organismos de la Administración Central, Autonómica o Local, de cuya obtención no queda eximido el establecimiento.

*Artículo 83.—Registro General Sanitario de Alimentos*

Quedarán, además, sujetos a la inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, los establecimientos del grupo E (establecimientos de comidas preparadas para colectividades diversas) y del grupo F (industrias de platos preparados) así como, en su caso, aquellos otros en los que se den los requisitos que establece el artículo 5 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Dichos establecimientos quedarán sometidos a la regulación establecida en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos.

*Artículo 84.—Requisitos de los comedores de conveniencia*

Las empresas que desarrollen la actividad de elaboración de comidas preparadas en comedores colectivos de conveniencia deberán estar autorizadas para la actividad de catering como establecimientos de elaboración ambulante.

*Artículo 85.—Máquinas expendedoras de comidas preparadas*

1. Sin perjuicio de lo señalado en el artículo 101, los locales o establecimientos donde se instalen máquinas expendedoras de comidas preparadas no requerirán autorización expresa para tal instalación.

2. Las empresas responsables de máquinas expendedoras de comidas preparadas, cuyas máquinas se encuentren en el territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón, deberán tramitar su inscripción en la correspondiente Lista solicitándolo en el Servicio Provincial correspondiente a su domicilio social o al lugar de sus instalaciones o máquinas de las que sean responsables.

3. Las empresas deberán actualizar puntualmente la declaración de la ubicación de todas las máquinas de las que sean responsables.

*Artículo 86.—Organos competentes*

1. Corresponderá a la Dirección General de Salud Pública la concesión de la autorización sanitaria de los establecimientos sometidos a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, según se establece en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

2. Corresponde a la Dirección General de Salud Pública la gestión necesaria para la inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, según lo establecido en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos, de aquellos establecimientos que hayan sido autorizados por la misma.

3. Corresponderá a los Servicios Provinciales de Salud y Consumo la concesión de la autorización sanitaria de los establecimientos de los grupos:

\* A (establecimientos para colectivos de riesgo),

\* B (comedores colectivos),

\* C (excepto de los asadores de pollos y similares),

\* D (Bares), solamente los bares con cocina,

\* G (comedores colectivos sin cocina) e

\* I (establecimientos de elaboración ambulante),

así como la inscripción en la «Lista de empresas responsables autorizadas para instalar máquinas expendedoras de comidas preparadas en Aragón».

4. Corresponde a los Ayuntamientos la concesión de la autorización sanitaria de funcionamiento de los establecimientos:

\* del grupo C solamente los asadores de pollos y similares,

\* del grupo D, solamente los bares sin cocina,

\* del grupo H (bares que expenden comidas elaboradas por industrias autorizadas),

\* del grupo J (establecimientos no permanentes) y

\* de los establecimientos de temporada de cualquier grupo.

5. Aquellos Ayuntamientos que no dispongan de los medios necesarios para realizar el informe preceptivo para la autorización, podrán solicitar la colaboración del Servicio Provincial de Salud y Consumo, que se podrá materializar a través de la encomienda de gestión o programas de coordinación.

*Artículo 87.—Solicitud de autorización*

La solicitud de autorización deberá ser dirigida a los Servicios Provinciales de Salud y Consumo, o a los Ayuntamientos en el caso de los establecimientos cuya autorización sanitaria corresponda a los mismos, e irá acompañada de los siguientes documentos:

1. Documento acreditativo de la personalidad física o jurídica del titular.

2. Documento de identificación fiscal del titular.

3. Documento de apoderamiento, en su caso.

4. Memoria descriptiva de la actividad a realizar, con especial referencia a los tipos y grupos de establecimientos y actividades especificados en el presente Decreto.

5. Plano a escala de las instalaciones con las dimensiones de las diferentes dependencias, firmado por el titular o técnico competente.

6. Documentación acreditativa de la aptitud para el consumo del agua de abastecimiento y de la evacuación higiénica de las aguas residuales.

7. En los establecimientos sin cocina, documentación acreditativa del abastecimiento de centro autorizado.

8. Documento con el programa de autocontrol. No obstante, se podrá sustituir esta presentación por otra medida que, a juicio de la autoridad competente, aporte garantías suficientes de la existencia de dicho programa y, en su caso, la implantación del mismo.

9. Las empresas de elaboración ambulante, declaración tanto de la base logística como de los vehículos de transporte, información que las empresas de catering deberán actualizar cuando se produzcan modificaciones.

10. Las empresas responsables de máquinas expendedoras de comidas preparadas, declaración de la ubicación de todas las máquinas expendedoras de las que son responsables.

*Artículo 88.—Resolución*

Recibida toda la documentación necesaria y previa inspección, el órgano competente resolverá en el plazo de tres meses. Transcurrido el plazo sin haberse notificado la resolución del expediente, se entenderá desestimada la solicitud por silencio administrativo, según lo establecido en la Ley 8/2001, de 31 de mayo, de adaptación de procedimientos a la regulación del silencio administrativo y los plazos de resolución y notificación.

*Artículo 89.—Cambio de titularidad*

1. Los cambios de titularidad estarán sometidos a autorización sanitaria y deberán figurar, en su caso, en el libro de control sanitario.

2. Los nuevos titulares solicitarán la autorización sanitaria a la autoridad competente.

3. La solicitud se acompañará de la siguiente documentación:

a) Los documentos indicados en los puntos 1, 2 y 3 del artículo 87.

b) La documentación que demuestre fehacientemente la conformidad del anterior titular con el cambio de titularidad a favor del solicitante.

c) El libro de control sanitario, en su caso.

d) Cualquier otra documentación adicional que, en su caso, pueda ser necesaria.

*Artículo 90.—Cambio de domicilio industrial*

Dado que la autorización se concede a los titulares en función del establecimiento y su actividad, cuando una empresa cambie de ubicación se dará de baja su autorización debiendo autorizar el nuevo establecimiento.

*Artículo 91.—Modificaciones estructurales y de actividad o procesos*

1. Las modificaciones estructurales sustanciales y las de actividad deberán ser autorizadas expresamente. Será competente para ello el mismo órgano que conceda la autorización previa al inicio de la actividad.

2. Se considerarán modificaciones estructurales sustanciales las que afecten a la infraestructura del establecimiento y aquellas otras que puedan suponer una modificación en los riesgos desde el punto de vista higiénico sanitario.

3. La solicitud, en la que se hará constar la descripción de las modificaciones, se acompañará, de la siguiente documentación:

a) Los documentos indicados en los puntos 1, 2 y 3 del artículo 87

b) En los cambios estructurales, plano a escala actualizado de las instalaciones con las dimensiones de las diferentes dependencias, firmado por el titular o técnico competente.

c) En las modificaciones de actividad, memoria descriptiva actualizada de la actividad a realizar, con especial referencia a los tipos y grupos de establecimientos y actividades especificados en el presente Decreto. Se hará, en su caso, una memoria específica de la actividad nueva o modificada

d) Cualquier otra documentación adicional que, en su caso, pueda ser necesaria.

*Artículo 92.—Baja*

1. Cuando los establecimientos cesen en alguna de las actividades autorizadas, deberán solicitar la baja de las mismas.

2. Las autorizaciones se podrán dar de baja a petición del interesado o de oficio en los casos de cese o manifiesta inactividad del establecimiento, previa incoación del oportuno expediente administrativo.

*Artículo 93.—Revocación de la autorización sanitaria*

Como medida de protección de la salud, la autorización sanitaria de funcionamiento podrá ser revocada total o parcialmente, por resolución motivada de la autoridad sanitaria competente, mediante el procedimiento administrativo correspondiente, en el que se garantice la audiencia al interesado, cuando varíen las circunstancias que permitieron su autorización.

## CAPITULO II OBLIGACIONES DE LOS TITULARES

*Artículo 94.—Obligaciones Generales*

Con carácter general, los titulares de la actividad desarrollada vendrán obligados a:

1. Obtener la autorización sanitaria de las instalaciones y actividades.

2. El cumplimiento tanto de los aspectos referidos a las

infraestructuras y condiciones de los establecimientos, como de todos los referidos a las actividades que se realicen en las mismas, incluyendo entre otros la formación del personal manipulador de alimentos, así como facilitar en todo momento las inspecciones sanitarias al establecimiento y la documentación requerida por el personal de inspección.

3. Implantar sistemas de autocontrol.

4. Colaborar con la autoridad sanitaria en la prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos.

*Artículo 95.—Comedores colectivos de conveniencia*

1. Los titulares de las infraestructuras vendrán obligados al cumplimiento de la normativa respecto de los siguientes extremos:

a) Obtener la autorización sanitaria de las instalaciones.

b) El estado, mantenimiento y conservación de las instalaciones y locales.

c) El abastecimiento de agua potable y vertido de residuales.

d) La elaboración, manipulación, preparación y servicio de comidas en su establecimiento únicamente por empresas autorizadas.

e) Facilitar las inspecciones a las instalaciones en los momentos que en ellas no se esté realizando la actividad.

f) Proporcionar toda la documentación relevante sobre la actividad requerida por el personal inspector.

g) Efectuar una comunicación previa de las actividades a desarrollar en las instalaciones, a la Zona Veterinaria correspondiente, de acuerdo con el modelo del Anexo II, con una anticipación mínima de siete días respecto de la fecha de celebración.

2. Las empresas que realicen la elaboración, manipulación, preparación, servicio o, en su caso, transporte, vendrán obligados al cumplimiento de la normativa respecto de los siguientes extremos:

a) Las acciones y efectos propios de la elaboración, manipulación, preparación, servicio y, en su caso, transporte de tales comidas preparadas.

b) La autorización sanitaria de la empresa y su actualización.

c) La formación de los manipuladores de alimentos que actúen en las comidas, tanto si lo hacen mediante relación permanente como eventual.

d) Facilitar las inspecciones a las instalaciones en los momentos que en ellas se esté realizando la actividad.

e) Proporcionar toda la documentación relevante sobre la actividad requerida por el personal inspector.

*Artículo 96.—Actividades en instalaciones no permanentes*

Para el desarrollo de actividades en instalaciones no permanentes, las empresas que las vayan a desarrollar deberán efectuar una comunicación previa de las mismas a la autoridad sanitaria local competente en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con el modelo del Anexo II, con una anticipación mínima de quince días respecto de la fecha de celebración.

*Artículo 97.—Actividades de catering*

Todas las empresas de elaboración ambulante y cocinas centrales que realicen servicio de catering deberán efectuar una comunicación previa a la Zona Veterinaria que corresponda al lugar donde se vaya a desarrollar la actividad, cuando se supere la cifra de 100 comensales, de acuerdo con el modelo del Anexo II, con una anticipación mínima de cuarenta y ocho horas respecto del momento de la celebración.

*Artículo 98.—Máquinas expendedoras de comidas preparadas*

1. La máquina, su mantenimiento, su correcta identificación, su abastecimiento y las condiciones de conservación de los alimentos corresponden a la empresa responsable titular de la máquina expendedora, según lo establecido en el Título IV.

2. Los titulares de los locales o establecimientos en los que se instalen las máquinas expendedoras quedan obligados a que

se instalen exclusivamente máquinas de empresas inscritas en la «Lista de empresas responsables autorizadas para instalar máquinas expendedoras de comidas preparadas en Aragón». Igualmente estarán obligados a la adecuada ubicación de las máquinas, facilitar la información necesaria para el control sanitario y garantizar la inspección sanitaria de las máquinas existentes en sus locales.

### CAPITULO III CONTROL OFICIAL

#### *Artículo 99.—Inspección y control.*

1. La Autoridad Sanitaria realizará cuantos controles e inspecciones considere necesarios con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa y el desarrollo higiénico de la actividad de los establecimientos y empresas, pudiendo disponer que se adopten medidas para corregir las deficiencias encontradas.

2. Las funciones de control e inspección le corresponden a la Dirección General en materia de Salud Pública de la Comunidad Autónoma de Aragón. A estos efectos, contará con la colaboración de los Ayuntamientos que dispongan de medios personales y materiales idóneos en el ámbito de la inspección sanitaria. Esta colaboración se materializará mediante convenios o programas de coordinación.

3. Los funcionarios adscritos a la inspección en materia de salud pública, en el ejercicio de sus funciones, tendrán el carácter de agentes de la autoridad y podrán solicitar la colaboración de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado.

#### *Artículo 100.—Medidas cautelares*

1. La autoridad sanitaria podrá acordar la suspensión cautelar de la actividad de un establecimiento o empresa cuando no sea posible su control sanitario.

2. Igualmente, cuando exista o se sospeche razonablemente la existencia de riesgo para la salud de los ciudadanos, los servicios de inspección sanitaria podrán ordenar la suspensión cautelar de la actividad hasta que desaparezca tal situación, tal y como establece el artículo 44 de la Ley 6/2002, de 15 de abril de Salud de Aragón.

3. Las medidas cautelares no tendrán el carácter de sanción.

#### *Artículo 101.—Libro de control sanitario*

1. Todos los establecimientos, excepto los del grupo H (bares que expenden comidas elaboradas por industrias autorizadas) y los del tipo 4 (ambulantes o provisionales) dispondrán de un Libro de Control Sanitario diligenciado, que

constará de hojas numeradas cuya estructura y contenido se describe a continuación:

a) En las primeras páginas figurará, diligenciada por la autoridad competente, la autorización del establecimiento, así como las modificaciones relativas a la misma (cambios de titularidad, actividades autorizadas, etc.), además de los documentos propios del Registro General Sanitario de Alimentos, en su caso. Corresponderá con la figura 1 y 2 del Anexo I.

b) Las páginas siguientes se diligenciarán como actas resultantes de la inspección sanitaria realizada por técnicos competentes. Corresponderá con la figura 3 del Anexo I.

2. Los titulares de los establecimientos vendrán obligados a obtener los libros, a mantenerlos en buen estado, así como a renovarlos cuando se agoten.

3. El libro de control sanitario estará en el establecimiento permanentemente a disposición de la inspección sanitaria.

### TITULO VI EJERCICIO DE LA POTESTAD SANCIONADORA. RÉGIMEN DE INFRACCIONES Y SANCIONES

#### *Artículo 102.—Infracciones y sanciones*

1. La omisión o incumplimiento de lo establecido en el presente reglamento y en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en la Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud de Aragón, y en la Ley 8/1997, de 30 de octubre, del Estatuto del Consumidor y Usuario de la Comunidad Autónoma de Aragón, supondrá la imposición de las sanciones que procedan.

2. El procedimiento sancionador se aplicará de acuerdo con lo regulado en el Decreto 28/2001, de 30 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora de la Comunidad Autónoma de Aragón, sin perjuicio de otra normativa que pudiese resultar de aplicación.

3. Los municipios ejercerán la potestad sancionadora de conformidad con las competencias atribuidas por la legislación sectorial estatal y autonómica en materia de salud pública, de conformidad con lo dispuesto por la legislación de régimen local.

La competencia sancionadora en el caso de infracciones leves y graves corresponderá a la primera Administración que inicie el procedimiento sancionador. La Administración local deberá comunicar a la Administración autonómica, a través de su Servicio Provincial de Salud y Consumo, la iniciación de los procedimientos sancionadores por infracción a lo dispuesto en el presente reglamento.

Figura 1

## ANEXO I



### CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

#### Libro de Visitas

Nº Censo
Establecimiento

Nombre del establecimiento \_\_\_\_\_  
 Domicilio: \_\_\_\_\_ Localidad: \_\_\_\_\_  
 Titular: \_\_\_\_\_ D.N.I. o C.I.F. \_\_\_\_\_  
 Domicilio social: \_\_\_\_\_  
 Clasificación: Tipo: \_\_\_\_\_ Grupo: \_\_\_\_\_ Actividad: \_\_\_\_\_

Unidad sanitaria de la que depende el control: \_\_\_\_\_  
 Domicilio: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_  
 (Nota: Confirme periódicamente los datos referentes a la Unidad sanitaria de control).

Diligencia de la Autoridad Sanitaria competente: D. \_\_\_\_\_  
 en calidad de \_\_\_\_\_

**CERTIFICO** que según la inspección realizada, con fecha \_\_\_\_\_ el establecimiento cumple los requisitos higiénico-sanitarios para su apertura, por lo que se le concede autorización de funcionamiento, con las condiciones particulares que se indican, habilitando este Libro de Visitas que consta de 50 hojas numeradas y triplicadas.

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
 Sello Firma

**IMPORTANTE:** Ante la aparición o sospecha de un brote de toxiinfección alimentaria, el titular o responsable de un establecimiento de comidas preparadas, tiene la obligación de notificarlo urgentemente a la Autoridad Sanitaria competente. Teléfono: \_\_\_\_\_. (Decreto 222/96, de 23 de Diciembre 1996).

Figura 2



## CONDICIONES PARTICULARES DE AUTORIZACIÓN

## CAMBIOS DE TITULARIDAD

1	Se autoriza con fecha _____ el cambio de titularidad a favor de: Titular _____ Domicilio social _____ D.N.I. o C.I.F. _____ El _____ Sello En _____, a _____ de _____ de _____ Fdo.:
2	Se autoriza con fecha _____ el cambio de titularidad a favor de : Titular _____ Domicilio social _____ D.N.I. o C.I.F. _____ El _____ Sello En _____, a _____ de _____ de _____ Fdo.:
3	Se autoriza con fecha _____ el cambio de titularidad a favor de : Titular _____ Domicilio social _____ D.N.I. o C.I.F. _____ El _____ Sello En _____, a _____ de _____ de _____ Fdo.:

Estas diligencias las firmará la Autoridad Sanitaria competente.

Figura 3


**GOBIERNO  
DE ARAGON**

CONTROL SANITARIO DE  
ESTABLECIMIENTOS DE  
COMIDAS PREPARADAS

Nombre del establecimiento _____ Domicilio: _____ Localidad: _____ Titular: _____ D.N.I. o C.I.F. _____	Nº Censo
Clasificación: Tipo: _____ Grupo: _____ Actividad: _____ Inspector actuante: _____	<b>2</b>
Los datos de identificación y de la presente inspección son los mismos de la Diligencia nº _____	Fecha: _____ Hora: _____

**DILIGENCIA:**

El Inspector:

El visitado:

## ANEXO II

## COMUNICACIÓN DE ACTIVIDADES DE COMIDAS PREPARADAS

Fecha/s previstas de desarrollo de la actividad: \_\_\_\_\_  
Horario: \_\_\_\_\_

Actividad (cumplimentar el rectángulo que proceda en cada caso):

## Comedores de conveniencia - Servicio de Catering

Nombre de la empresa:	
Número de autorización sanitaria:	fecha:
Domicilio industrial:	
Domicilio social:	
Responsable de la actividad a realizar:	
Nombre	
Domicilio.	
DNI ó CIF:	
Lugar de la actividad prevista:	

## Actividades en establecimientos no permanentes

Actividad a realizar:
Lugar (especificar todo lo posible):
Responsable de la actividad a realizar:
Nombre
Domicilio.
DNI ó CIF:

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

(Firma)

## ANEXO III

MODELO DE ETIQUETA IDENTIFICATIVA EN MAQUINAS EXPENDEDORAS  
DE COMIDAS PREPARADAS

 <b>GOBIERNO DE ARAGON</b> <small>Departamento de Salud y Consumo</small>
<b>REGISTRO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE COMIDAS PREPARADAS</b>
Empresa responsable: _____ Domicilio social: _____ _____
Inscrita con el nº _____ Fecha: _____ Máquina nº: _____ La inscripción debe renovarse a los 5 años.
Domicilio de la unidad responsable del mantenimiento de esta máquina: _____ _____