

I. DISPOSICIONES GENERALES

Consejería de Sanidad

Decreto 22/2006, de 07-03-2006, sobre establecimientos de comidas preparadas.

La Constitución Española en su artículo 43 reconoce el derecho a la protección de la salud, atribuyendo a los poderes públicos la competencia para organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios y, en su artículo 51.1, impone a tales poderes el deber de garantizar la defensa de los consumidores y usuarios, protegiendo, entre otros aspectos, la salud de los mismos.

Por su parte, el Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha establece en su artículo 32 que es competencia de la Junta de Comunidades el desarrollo legislativo y la ejecución en materia de sanidad e higiene, promoción, prevención y restauración de la salud.

Asimismo, la Ley 8/2000, de 30 de noviembre, de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha, recoge en el artículo 27.2, entre las funciones que realiza el Sistema Sanitario, la prevención de riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos. Y el artículo 30.2 exige la autorización y registro de empresas con especial incidencia en la salud humana. Igualmente en el artículo 30.7 se recoge como una función básica del Sistema Sanitario establecer las normas y directrices para el control y la inspección de las condiciones higiénico-sanitarias y de funcionamiento de las actividades alimentarias.

Con fecha 12 de enero de 2001, se publicó 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 que modifica el marco legal preexistente relativo a diferentes tipos de establecimientos alimentarios. En el artículo 5 establece que en todo caso, los establecimientos de comidas preparadas dispondrán de una autorización sanitaria de funcionamiento concedida por la autoridad competente, con carácter previo al comienzo de su actividad.

Además, en el Plan de Salud de Castilla-La Mancha 2001-2010, se expone que en coordinación con las Consejerías de Educación y Bienestar Social se elaborará un proyecto de normativa que regule las condiciones higiénico-sanitarias de los comedores escolares, de los establecimientos destinados a ancianos y de los comedores colectivos infantiles.

Considerando lo anterior se estima oportuno regular las autorizaciones sanitarias de funcionamiento de las actividades, industrias y establecimientos alimentarios de comidas preparadas de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, con el fin de proteger la Salud Pública a través de la gestión de la información de los datos proporcionados para la concesión de las mismas, garantizando una adecuada programación de los controles oficiales, así como intervenciones inmediatas en aquellos casos en que exista un riesgo para la Salud Pública.

Por otro lado, los datos epidemiológicos indican la importancia sanitaria de este sector, y apuntan los principales factores de riesgo que contribuyen a la aparición de brotes de toxoinfecciones alimentarias. Esto refuerza la necesidad de adaptar la normativa sanitaria a los diferentes niveles de riesgo implícitos y a los distintos tipos de actividades de elaboración de comidas preparadas, promoviendo además niveles adicionales de protección para los grupos de población en mayor situación de riesgo, tales como los niños, ancianos, mujeres embarazadas o lactantes y enfermos inmunodeprimidos o inmunocomprometidos.

Así pues, considerando la especial trascendencia de los establecimientos de comidas preparadas para colectividades y de los comedores colectivos de gran capacidad, debido al riesgo implícito a la población de destino, en un caso, y de la elaboración de productos muy variados con destino a gran número de comensales, en otro, resulta necesario determinar las condiciones sanitarias de estos establecimientos por su especial entidad y riesgo sanitario.

Por otra parte, parece igualmente oportuno determinar los establecimientos que por su riesgo, entidad y la población para la que elaboran o sirven las comidas preparadas deben guardar las comidas-testigo, y cómo deben recogerse, identificarse y conservarse.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Sanidad, oídos los sectores afectados, de conformidad con el dictamen del Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión de 7 de marzo de 2006,

Dispongo:

Capítulo I: Disposiciones Generales.

Artículo 1. Objeto.

1.- El presente Decreto tiene por objeto regular en el ámbito territorial de Castilla-La Mancha:

- a) Las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos de comidas preparadas.
- b) El procedimiento de autorización sanitaria de funcionamiento de los establecimientos de comidas preparadas.
- c) Los establecimientos de comidas preparadas que deben disponer de comidas testigo, y las condiciones en que deben recogerse, identificarse y conservarse.

2.- Los establecimientos de comidas preparadas de carácter temporal no estarán sujetos al procedimiento general de autorización sanitaria de funcionamiento previsto en el capítulo III de este Decreto, debiéndose ajustar a lo previsto en el artículo 16 del mismo.

Artículo 2. Definiciones.

A efectos de lo regulado por el presente Decreto, se entenderá por:

- a) Comida preparada: Elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del 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.
- b) Establecimiento de comidas preparadas o establecimiento: Industria, local o instalación permanente o temporal que lleve a cabo, en el ámbito territorial de Castilla-La Mancha, cualquiera de las actividades siguientes: elaboración, manipulación, envasado, almacenamiento, suministro o venta de comidas preparadas para su consumo, con o sin servicio en el mismo.
- c) Comedor colectivo: Aquel establecimiento cuya actividad sea facilitar

comidas y bebidas que se consuman en el mismo, incluyendo tanto los dotados de cocina propia como los que carecen de la misma y pudiendo tener entidad propia e independiente o formar parte de empresas, centros o instituciones como actividad accesoria de éstos.

d) Comedor colectivo de gran capacidad: Comedor colectivo que tiene capacidad para servir simultáneamente a un número de comensales superior a 200.

e) Comedor colectivo de especial riesgo: Comedor colectivo que atiende mayoritariamente a grupos de población de especial riesgo.

f) Restaurante de plato del día: Establecimiento dedicado a la actividad de restaurante, que en su carta ofrece únicamente el menú del día.

g) Establecimiento de comidas preparadas para consumo fuera del mismo: Aquél que elabora comidas preparadas que serán consumidas fuera de las propias dependencias, tanto con transporte propio como si es el propio consumidor quien las retira.

h) Establecimiento de comidas preparadas de carácter temporal: El que se implanta durante un tiempo limitado y sin intención de constituir una instalación permanente. El carácter temporal de un establecimiento es independiente de su posible estacionalidad o apertura limitada a una determinada época del año.

i) Colectividad: Conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como las escuelas, empresas, hospitales, residencias y medios de transporte.

j) Grupos de especial riesgo: Son aquellos grupos de población que por su situación inmunológica se encuentran especialmente expuestos a las enfermedades de transmisión alimentaria o son susceptibles de padecerlas con mayor intensidad clínica. Entre ellos se incluyen los niños, los ancianos, las mujeres embarazadas o lactantes y los enfermos inmunodeprimidos o inmunocomprometidos.

k) Platos o alimentos con elaboración de riesgo: Las comidas preparadas que tienen una probabilidad mayor de presentar o sufrir contaminación, bien por sus características propias o las de sus materias primas, bien por requerir una especial o mayor manipulación durante su preparación.

l) Comidas testigo: Una muestra representativa de las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente y que posibilita la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

m) Oficio: Es el local destinado exclusivamente a la realización de actividades de mantenimiento de las comidas en caliente o en frío, regeneración, si procede, presentación en platos o bandejas y servicio de dichas comidas, en los comedores colectivos que reciben comidas preparadas no elaboradas en los mismos.

n) Programas de autocontrol: Los programas permanentes de control que los responsables de las empresas deben desarrollar y aplicar en sus establecimientos siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico y teniendo en cuenta el tamaño del establecimiento, la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y las características especiales de los probables consumidores.

Capítulo II: Condiciones sanitarias de los establecimientos de comidas preparadas.

Artículo 3. Condiciones sanitarias generales.

1.- Todos los establecimientos de comidas preparadas deberán cumplir la normativa comunitaria, estatal o autonómica que resulte de aplicación y, en concreto, los requisitos previstos 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, y los incluidos en el Reglamento CE 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

2.- Además deberán cumplir la normativa comunitaria, estatal y autonómica vigente en materia de manipuladores de alimentos.

Artículo 4. Condiciones sanitarias de los establecimientos de comidas preparadas para colectividades y de comedores colectivos de gran capacidad o de especial riesgo.

Además de las condiciones expresadas en el artículo anterior, los establecimientos de comidas preparadas para colectividades, los comedores colectivos de especial riesgo y los comedores colectivos de gran capacidad cumplirán las condiciones establecidas en el Anexo I de este Decreto.

Artículo 5. Condiciones sanitarias de los establecimientos de comidas preparadas sin elaboración de comidas.

Los establecimientos de comidas preparadas que no las elaboren, sino que exclusivamente mantengan y sirvan las elaboradas en otros establecimientos, deberán cumplir las condiciones expresadas en el artículo 3 y en el Anexo I de este Decreto, con las excepciones que figuran en el Anexo II.

Capítulo III: Autorización sanitaria de funcionamiento.

Artículo 6. Autorizaciones.

1.- Todos los establecimientos de comidas preparadas de Castilla-La Mancha habrán de obtener la autorización sanitaria de funcionamiento (A.S.F.), antes del inicio de sus actividades. Esta A.S.F. deberá convalidarse transcurridos cinco años o antes en caso de que se produzcan modificaciones sustanciales de las instalaciones o de las circunstancias de su otorgamiento.

2.- Deberán comunicarse a la autoridad sanitaria los cambios en el domicilio social, los ceses de actividad y el cierre del establecimiento.

Artículo 7. Requisitos para la obtención de la autorización.

Para obtener la autorización sanitaria de funcionamiento, los establecimientos de comidas preparadas han de reunir los siguientes requisitos:

a) Cumplir las condiciones técnico-sanitarias fijadas en la normativa básica de aplicación y las específicas incluidas en este Decreto.

b) Presentar y garantizar un programa de autocontrol adecuado basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (A.P.P.C.C.).

c) Asegurar la formación de los manipuladores de alimentos, de acuerdo con su actividad laboral y en los extremos recogidos en el propio programa de autocontrol.

Artículo 8. Inicio del procedimiento de autorización por medio de solicitud.

1.- El procedimiento de autorización se iniciará mediante la cumplimentación por el titular o representante legal del establecimiento de la solicitud que aparece en el Anexo III de este Decreto.

2.- La solicitud se dirigirá a:

a) El titular de la Dirección General competente en materia de salud pública para aquellos establecimientos de comidas preparadas que han de inscri-

birse en el Registro General Sanitario de Alimentos, según se establece en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, por el que se regula el Registro General Sanitario de Alimentos, y en el artículo 5.1 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre.

b) El titular de la Delegación Provincial de Sanidad de la provincia correspondiente cuando se trate de establecimientos que no requieran inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.

Artículo 9. Documentación complementaria a la solicitud.

La solicitud deberá ir acompañada por la documentación reseñada en el Anexo IV de este Decreto, según el tipo de autorización de que se trate.

Artículo 10. Inspección.

Una vez examinada la solicitud y la documentación aportada, se procederá a realizar, por los Servicios Oficiales de Salud Pública, una visita de inspección para comprobar la adecuación de las instalaciones y de la propia actividad a los fines previstos en la memoria presentada y a la legislación sanitaria de aplicación.

Artículo 11. Órgano competente para resolver y contenido de la resolución.

1.- La resolución del procedimiento corresponde al titular de la Delegación Provincial de Sanidad de la provincia correspondiente, salvo que la actividad esté sujeta a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, en cuyo caso la resolución corresponde al titular de la Dirección General competente en materia de salud pública.

2.- En la resolución de autorización sanitaria de funcionamiento se incluirá un número de autorización exclusivo para el establecimiento y se indicará la actividad o las actividades para las que se concede.

3.- Sin perjuicio de las actividades que a determinados establecimientos les correspondan, en su caso, por estar incluidos en el Registro General Sanitario de Alimentos, se detallan en el Anexo V los códigos y actividades para los que podrán ser autorizados los establecimientos de comidas preparadas.

Artículo 12. Plazo para resolver y carácter del silencio.

1.- Sin perjuicio de la obligación que tiene la Administración de resolver expresamente, se entenderá concedida la autorización sanitaria de funcionamiento si transcurridos seis meses desde la presentación de la solicitud no se ha dictado resolución expresa sobre la misma.

2.- Una vez producido silencio administrativo, la Administración concederá el número de autorización exclusivo que le corresponde al establecimiento y se indicará la actividad o actividades a las que se refiere.

Artículo 13. Validez de la autorización.

1.- La autorización sanitaria de funcionamiento tendrá validez sin perjuicio de las licencias o autorizaciones, municipales o autonómicas, que en su caso procedan.

2.- La autorización sanitaria de funcionamiento tendrá una validez de cinco años, siempre y cuando no se produzcan modificaciones que alteren de modo sustancial las instalaciones o las circunstancias de su otorgamiento, debiendo solicitarse su convalidación transcurrido ese plazo. La solicitud de convalidación de la autorización tendrá que ser presentada tres meses antes de la fecha límite de vigencia y su tramitación seguirá el procedimiento general previsto en este Decreto.

Artículo 14. Modificaciones de la autorización.

Cualquier modificación de los datos o circunstancias incluidos en la autorización inicial del establecimiento deberá comunicarse a la Delegación Provincial de Sanidad correspondiente o, en su caso, a la Dirección General competente en materia de salud pública, de acuerdo con lo previsto en el artículo 8 de este Decreto.

Deberán en particular comunicarse las modificaciones sobre la titularidad, domicilio, ampliación de actividad, instalaciones, equipos, características de la actividad y volumen de la producción. Igualmente se informará de las modificaciones de especial relevancia en los procesos de elaboración y de los productos elaborados, así como las necesarias modificaciones del programa de autocontrol.

Artículo 15. Suspensión de la autorización.

1.- La autorización sanitaria de funcionamiento podrá ser dejada sin efecto

en cualquier momento a petición del interesado.

2.- De acuerdo con el artículo 37 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, la autorización podrá ser suspendida de oficio cuando se infrinja la reglamentación aplicable en cada caso, por motivos de inexactitud grave de los datos de la autorización y cuando no sean debidamente notificadas las modificaciones mencionadas en el artículo anterior, previa audiencia del interesado y sin perjuicio de las medidas cautelares que de acuerdo con la legislación sanitaria proceda adoptar.

Artículo 16. Establecimientos temporales.

Los titulares o representantes legales de los establecimientos de comidas preparadas de carácter temporal, previamente al inicio de su actividad, deberán comunicar la implantación a los Servicios Oficiales de Salud Pública para que se proceda a una inspección del establecimiento.

En los municipios que cuenten con los medios adecuados, esta función podrá ser delegada en las autoridades sanitarias competentes de las Entidades locales.

Capítulo IV: Comidas-testigo.

Artículo 17. Comidas-testigo.

1.- Deberán guardar comidas-testigo representativas de las comidas preparadas diariamente:

a) Todos los establecimientos de comidas preparadas destinadas a colectividades, así como los comedores colectivos de gran capacidad y los de especial riesgo.

b) Todos aquellos otros establecimientos de comidas preparadas que en función del riesgo que presenten las instalaciones, el tipo de elaboración que realicen, su programa de autocontrol y el público al que destinen las comidas preparadas se determine por la Delegación Provincial de Sanidad correspondiente.

2.- Lo dispuesto en el punto anterior será de aplicación al resto de establecimientos de comidas preparadas, para determinados platos preparados o preparaciones culinarias que, en virtud del riesgo implícito de los mismos, se determine por la Consejería competente en materia de sanidad.

3.- Las comidas-testigo corresponderán al menos a una ración individual, se guardarán aisladas en recipientes estancos y se identificarán y fecharán claramente.

4.- Se conservarán durante al menos cuatro días a temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$ para las comidas-testigo refrigeradas o a $\leq 18^{\circ}\text{C}$ para las congeladas.

5.- Los responsables de los establecimientos deberán llevar un registro de los distintos menús servidos diariamente para poder cotejar que se ajusten a las comidas-testigo guardadas.

Capítulo V: Control, inspección y régimen sancionador.

Artículo 18. Control e inspección.

1.- El control e inspección del cumplimiento de las normas establecidas en este Decreto corresponden a los Servicios Oficiales de Salud Pública de la Consejería competente en materia de sanidad.

2.- Las industrias, establecimientos y actividades alimentarias de comidas preparadas que cuenten con la correspondiente autorización sanitaria de funcionamiento estarán bajo el control permanente de los Servicios Oficiales de Salud Pública, dependiendo la periodicidad y frecuencia de las inspecciones de la dimensión de la empresa, del riesgo sanitario del sector específico de la población a la que mayoritariamente se dirija su actividad, de las operaciones que en ella se realicen y de las garantías ofrecidas por el programa de autocontrol.

Artículo 19. Infracciones y sanciones.

1.- La vulneración de lo dispuesto en este Decreto se sancionará conforme a las infracciones y sanciones previstas en la Ley 8/2000, de 30 de noviembre, de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha y en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

2.- De acuerdo con lo establecido en el artículo 37 de la Ley General de Sanidad, no tendrán carácter de sanción la clausura o cierre de las industrias, establecimientos y actividades alimentarias de comidas preparadas que no cuenten con la previa autorización sanitaria de funcionamiento o la suspensión de su funcionamiento hasta tanto se subsanen los defectos o se

cumplan los requisitos exigidos por razones de sanidad, higiene o seguridad.

3.- Para la imposición de las sanciones se seguirá el procedimiento sancionador establecido en la normativa vigente.

Disposiciones transitorias.

Primera.

Los establecimientos de comidas preparadas que a la entrada en vigor de este Decreto no dispongan de autorización sanitaria de funcionamiento, deberán solicitarla en el plazo máximo de un año a partir de la entrada en vigor de este Decreto.

Segunda

Los establecimientos de comidas preparadas para colectividades y de comedores colectivos de gran capacidad o de especial riesgo que estén en funcionamiento a la entrada en vigor de este Decreto, dispondrán de un plazo de 4 años para adecuarse a los requisitos previstos en el apartado A del Anexo I.

Disposición derogatoria.

A partir de la entrada en vigor del presente Decreto quedan derogadas cualesquiera disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo establecido en el mismo.

Disposiciones finales.

Primera.

Se faculta al titular de la Consejería competente en materia de sanidad para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y cumplimiento de este Decreto.

Segunda.

El presente Decreto entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el «Diario Oficial de Castilla-La Mancha».

Dado en Toledo, el 7 de marzo de 2006

El Presidente
JOSÉ MARÍA BARREDA FONTES

El Consejero de Sanidad
ROBERTO SABRIDO BERMÚDEZ

Anexo I

Condiciones sanitarias de los establecimientos de comidas preparadas para

colectividades y de los comedores colectivos de gran capacidad o de especial riesgo.

A) Requisitos referidos a las instalaciones:

1.- Las dimensiones de los locales deberán ser adecuadas a la actividad que se desarrolle en los mismos, evitando las zonas de manipulación y los locales de dimensiones insuficientes que dificulten las operaciones y las condiciones de limpieza, la manipulación higiénica e incrementen el riesgo de contaminaciones cruzadas.

2.- La disposición de conjunto, el diseño y la construcción, en relación con lo especificado en el apartado anterior, de los locales donde se manipulen alimentos, serán de tales características que respeten una adecuada separación entre la zona limpia y la zona sucia, y que permitan unas adecuadas prácticas de manipulación, de forma que se impida eficazmente la producción de contaminaciones cruzadas entre alimentos:

a) Cocina: Contarán con recinto de cocina, suficientemente aislado de cualquier otro ajeno a este fin y especialmente protegido frente al acceso o presencia de vectores, como insectos, roedores u otros.

b) Separación limpio/sucio y preparación/cocinado: Dispondrán de zonas o superficies de trabajo diferenciadas, con dimensiones y separación suficiente para manipular las diferentes materias primas, los productos semielaborados y los productos elaborados, de forma que no se puedan producir contaminaciones cruzadas entre ellas. Estas zonas o superficies de trabajo se encontrarán aisladas eficazmente de aquellos dispositivos, utensilios o zonas que pudieran ser foco de contaminación, tales como recipientes para residuos, zonas de ubicación, limpieza de útiles, y otros.

c) Separación de zonas de preparación según productos: Dispondrán también de zonas o superficies de trabajo diferenciadas, con dimensiones y separación suficiente para manipular los diferentes tipos de productos elaborados, de forma que no se puedan producir contaminaciones cruzadas entre ellas.

d) Local o zona de limpieza de útiles: Igualmente dispondrán de un local o zona para la limpieza de los útiles y la vajilla suficientemente separado de las zonas de manipulación y con ventilación adecuada y suficiente, de forma que se eviten posibles contaminaciones o salpicaduras.

e) Zonas para la distribución y servicio de las comidas: Cuando se precise, dispondrán de zonas de trabajo adecuadas para la distribución y servicio de las comidas preparadas, con el objeto de evitar las contaminaciones cruzadas.

f) Acceso independiente de personas y mercancías: En estos establecimientos no podrá realizarse a través de las zonas de trabajo el acceso de las mercancías hasta sus zonas de almacenamiento ni el del personal hasta los aseos y vestuarios. En el caso de los establecimientos de comidas preparadas para colectividades, este requisito sólo será de aplicación cuando se elaboren más de 200 comidas al día. No obstante, la autoridad sanitaria competente podrá exceptuar de este requisito, previa solicitud motivada del interesado e informe sanitario favorable del inspector oficial de salud pública, y siempre que se evite la posibilidad de contaminación cruzada.

g) Zona de preparado en frío: Cuando el riesgo potencial así lo aconsejara, contarán con una zona especial preferentemente aislada del resto, con material exclusivo y, si es preciso, acondicionada a temperatura controlada no superior a 12° C para la elaboración de productos de preparado en frío u otros que por sus especiales características pudieran requerir este tipo de manejo especial. A este respecto se entenderá como productos de preparado en frío, aquéllos que no se sometan a un determinado tratamiento térmico con un efecto similar al de la pasteurización o a algún tipo de tratamiento de higienización.

3.-El diseño y la disposición de conjunto del mobiliario y maquinaria evitarán la existencia de lugares y zonas que permitan la acumulación de suciedad y sean inaccesibles en las prácticas habituales de limpieza y desinfección. Se preferirán los armarios cerrados frente a las estanterías abiertas, que permiten el acúmulo de suciedad.

4.- Las paredes, suelos, techos y puertas de los locales de manipulación de productos alimenticios serán lisos, impermeables, y de fácil limpieza y desinfección. En los locales de almacenamiento bastará con que sean fáciles de limpiar y eviten la acumulación de polvo y suciedad.

5.- Dispondrán de local de almacén o despensa.

6.- Contarán con almacén o armario cerrado para los productos y utillaje de limpieza, desinfección y lucha contra plagas.

7.- Contarán con un almacén para residuos sólidos aislado de la zona de manipulación. En él se ubicarán los contenedores, que serán de capacidad suficiente y de cierre hermético. No obstante, la autoridad sanitaria competente podrá exceptuar de este requisito a determinados establecimientos, previa solicitud motivada del interesado e informe sanitario favorable del inspector oficial de salud pública, siempre que se evite la posibilidad de contaminación.

8.- Dispondrán de medios e instalaciones adecuados en su construcción y situación dentro de los establecimientos para garantizar la conservación de los productos en correctas condiciones de temperatura, higiene, limpieza y ausencia de contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos, aguas residuales, humos, suciedad, sustancias tóxicas, o materias o cuerpos extraños, así como la presencia de insectos, roedores u otros animales.

Estos medios e instalaciones permitirán garantizar el mantenimiento de las adecuadas condiciones ambientales, de manera que los productos no puedan sufrir alteraciones, deterioros o cambios anormales en sus características.

9.- Cuando sea necesario dispondrán de aseos para el público, que cumplirán con las siguientes condiciones:

a) Contarán con locales de inodoros, que no comunicarán directamente con locales de manipulación, almacenamiento, consumo o exposición de productos (cocina, comedor o local para el público).

b) Contarán con locales de anteaeso entre los locales de los inodoros y el resto del establecimiento.

c) Los lavabos se ubicarán preferentemente en los anteaseos. Cada lavabo contará con dosificador de jabón líquido, sistema de secado higiénico de manos y papeleras.

d) Contarán con ventilación adecuada: natural o sistema de extracción forzada.

e) Estarán separados por sexos.

10.- Como norma general los establecimientos de comidas preparadas para colectividades y de comedores colectivos de gran capacidad o de especial riesgo, contarán con aseos y vestuarios exclusivos para los manipuladores de alimentos. Las condiciones de estos aseos y vestuarios exclusivos serán las siguientes:

a) Los inodoros estarán aislados por un anteaeso, pudiendo el propio vestuario realizar esta función.

b) En los anteaseos se dispondrá de lavamanos de accionamiento no manual dotados de agua caliente, dosificador de jabón líquido, cepillos higiénicos para uñas y sistema de secado higiénico de manos (preferiblemente toallas de papel) y papeleras.

c) Contarán con ventilación adecuada: natural o sistema de extracción forzada.

d) Estarán separados por sexos.

e) Los vestuarios contarán con taquillas dobles para la ropa de trabajo y de calle de los manipuladores. En los casos en que se permita la ausencia de vestuarios se dispondrá en todo caso de estas taquillas, las cuales no podrán ubicarse en el recinto de la cocina.

f) Los comedores colectivos de gran capacidad contarán tanto con aseos para el público como con aseos y vestuarios exclusivos para los manipuladores.

g) Los comedores colectivos para colectividades con elaboración de comidas dispondrán de aseos y vestuarios exclusivos para los manipuladores. No obstante, se admitirá que sean compartidos con otro personal si elaboran un número de comidas inferior a 200 comidas al día y el número de manipuladores es inferior a ocho. En todo caso dispondrán de taquillas de vestuario, estarán correctamente dotados y se ubicarán cerca de la cocina.

11.- Los suelos de los locales de manipulación de alimentos serán antideslizantes.

12.- La iluminación será suficiente y se encontrará protegida ante posibles roturas en las zonas o locales donde se manipulen o almacenen alimentos no envasados.

13.- Se dispondrá de sistemas de ventilación adecuada y suficiente en todos los locales.

14.- Los locales de manipulación de alimentos en que haya fuentes de calor para cocinado (cocina, plancha, freidora, etc.), dispondrán sobre ellas de campanas extractoras de gases y humos, con filtros, que consigan una extracción adecuada y suficiente, siempre sin perjuicio del cumplimiento de otras normativas al respecto. Estos dispositivos de extracción estarán diseñados de forma que se facilite su limpieza y mantenimiento.

15.- En las zonas de manipulación existirán cubos de basura con tapa de accionamiento no manual, de fácil limpieza y desinfección y provistos de bolsas de material impermeable.

16.- De acuerdo con el plan de desinsectación y desratización del establecimiento, se tomarán todas las medidas necesarias para prevenir la presencia de vectores en las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos. En especial, las aberturas al exterior de los locales y zonas de manipulación se encontrarán protegidas frente al acceso de vectores, mediante mosquiteros en ventanas, huecos y aberturas de ventilación, además de muelles de cierre automático y cortinas de lamas o mosquiteros en puertas. Además se contará con sistemas activos de control de carácter no químico.

17.- Dispondrán de agua apta para el consumo fría y caliente, en cantidad suficiente para las labores de preparación de alimentos y limpieza.

18.- Contarán con lavamanos de accionamiento no manual en las zonas de manipulación, en número suficiente y dotados con dosificador de jabón líquido, cepillos higiénicos para uñas y sistema de secado higiénico de manos de un solo uso (preferiblemente toallas de papel) y papeleras.

19.- Dispondrán de lavavajillas y/o lavavasos, según su actividad, que garanticen una temperatura superior a 82°C para que la limpieza de los útiles y la vajilla sea eficaz.

20.- Los materiales de útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión, inoxidable y atóxicos.

21.- Cuando sea necesario, dispondrán de equipos frigoríficos de capacidad suficiente con sistemas de control de la temperatura de almacenamiento y, en caso necesario, con registro termográfico.

B.- Requisitos referidos a las condiciones de manipulación y elaboración:

1.- Las instalaciones (paramentos, mobiliario, superficies de trabajo, cámaras frigoríficas, servicios y vestuarios, almacén, etc.), la maquinaria y los utensilios se conservarán en buen estado de mantenimiento y se mantendrán en condiciones de limpieza y desinfección adecuadas.

2.- La basura se recogerá en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de accionamiento no manual y bolsa de material impermeable, y su evacuación se realizará con la periodicidad adecuada.

3.- Las materias primas incompatibles y los productos intermedios y finales que precisen mantenimiento a temperatura regulada se almacenarán en las cámaras suficientemente separados y/o aislados en recipientes estancos adecuados, de forma que se evite el riesgo de contaminaciones cruzadas entre ellos.

4.- Las sustancias potencialmente tóxicas (detergentes, desinfectantes, raticidas, etc.) y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado para que no exista riesgo de contaminación de los alimentos y estarán debidamente identificados.

5.- La vajilla y útiles de trabajo se almacenarán en un lugar específico y protegidos de la contaminación.

6.- El local de comedor no podrá utilizarse para otras actividades que puedan suponer una contaminación de los alimentos o las instalaciones.

7.- Los alimentos que requieran mantenimiento a temperatura controlada, se mantendrán (conservarán, almacenarán, expondrán al público, etc.) a las siguientes temperaturas:

a) De 0 a 4 °C, para alimentos que requieran refrigeración, con vida útil mayor a 24 horas. En este caso nunca se mantendrán los alimentos durante un periodo superior a 120 horas.

b) De 0 a 8 °C, para alimentos que requieran refrigeración, con vida útil menor a 24 horas.

c) Inferior o igual a - 18 °C, para alimentos congelados.

d) Superior o igual a 65 °C, para alimentos que se mantengan en caliente.

e) En los productos cocinados deberá alcanzarse una temperatura de 65 °C en el centro de la pieza. Igual temperatura deberá alcanzarse para regenerar alimentos refrigerados.

f) Los productos sometidos a tratamiento térmico que se vayan a conservar o exponer en frío, deberán enfriarse hasta menos de 8 °C en un tiempo máximo de 4 horas tras el final del tratamiento térmico.

g) Para congelar productos alimenticios se dispondrá de un equipo que permita una congelación de 0 a -10 °C en un tiempo máximo de 2 horas. Para conseguir una etapa eficaz de enfria-

miento previo podrá ser exigible el empleo de aparatos abatidores de temperatura.

h) La descongelación de los productos se realizará en régimen de refrigeración.

No obstante, por razones tecnológicas, los responsables de los establecimientos podrán superar estos límites de tiempo/temperatura, siempre que exista evidencia científica o técnica que garantice la seguridad y salubridad de las comidas preparadas, y se autorice por la autoridad competente.

8.- Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo.

9.- Se emplearán utensilios exclusivos para las diferentes operaciones con el objeto de impedir las contaminaciones cruzadas. Para este fin se podrán utilizar códigos de colores u otros sistemas eficaces de identificación.

10.- El personal evitará trabajos simultáneos o sucesivos en operaciones que puedan facilitar la contaminación cruzada de los alimentos, procediendo a lavar y descontaminar sus manos siempre que sea preciso.

11.- Mesas calientes. Cuando se precise, los establecimientos dispondrán de sistemas adecuados para el mantenimiento de las comidas en caliente hasta su consumo, dotados de termómetros de lectura externa, con el objeto de asegurar el mantenimiento de las comidas en caliente hasta su consumo.

12.- Los establecimientos de comidas preparadas para colectividades y los comedores colectivos de gran capacidad o de especial riesgo deberán guardar comidas-testigo representativas de las comidas preparadas diariamente.

13.- Está expresamente prohibido:

a) Sobrepasar la capacidad del establecimiento para elaborar y almacenar en condiciones higiénicas adecuadas.

b) Recongelar las comidas preparadas o las materias primas.

c) Conservar los menús sobrantes, en el caso de la distribución en caliente.

d) Conservar los menús sobrantes que hayan sobrepasado su temperatura de mantenimiento en refrigeración o congelación, en el caso de la distribución en frío.

e) Utilizar mayonesa que no sea industrial o que no haya sido elaborada con ovoproducidos pasteurizados o esterilizados.

f) Esparcir serrín en el suelo.
 g) Abastecerse de alimentos elaborados en domicilios particulares. No obstante, la autoridad sanitaria competente podrá exceptuar de este requisito a determinados establecimientos, previa solicitud motivada del interesado e informe sanitario favorable del inspector oficial de salud pública, en atención a la situación particular de determinadas personas que por su especial situación fisiológica, cultural o de salud precisen una alimentación específica y personalizada.
 h) La presencia de animales domésticos.

C.- Requisitos documentales:

1.- Dispondrán de autorización sanitaria de funcionamiento para la actividad o actividades que realicen.

2.- Contarán con Libro de Control Sanitario de Establecimientos Alimentarios.

3.- Los responsables de los establecimientos identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velarán por que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualice un programa de autocontrol adecuado, de acuerdo a los princi-

pios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.

En el programa de autocontrol estarán incluidos al menos los siguientes planes:

- a) Plan de control de aguas
- b) Plan de limpieza y desinfección.
- c) Plan de formación y control de manipuladores
- d) Plan de mantenimiento
- e) Plan de control desinsectación y desratización.
- f) Plan de control de proveedores
- g) Plan de control de la trazabilidad
- h) Plan de control de desperdicios
- g) Plan de comidas testigo.
- i) Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.

En todos los establecimientos se dispondrá de un Programa de autocontrol y conservarán los documentos de registro del mismo. Además, los comedores colectivos destinados a grupos de especial riesgo, deberán realizar un análisis de peligros adecuado a esta circunstancia, con referencia expresa, cuando sea pertinente, a los patógenos que puedan representar un mayor riesgo (*Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *E. coli* verotoxigénica, etc.) o a situaciones de intolerancias y alergias alimentarias para estos gru-

pos de población y garantizando una especial protección de los mismos.

Anexo II

Excepciones a las condiciones generales para los establecimientos de comidas preparadas sin elaboración de comidas

Los establecimientos de comidas preparadas que no elaboren comidas, sino que exclusivamente mantengan y sirvan las elaboradas en otros establecimientos estarán exentos de cumplir las condiciones generales señaladas en el Anexo I, correspondientes a los apartados que se detallan a continuación:

- a) Contar con recinto de cocina.
- b) Acceso independiente de personas y mercancías.
- c) Disponer de local de almacén o despensa.
- d) Disponer de aseos y vestuarios exclusivos para los manipuladores, aunque el número de comidas sea superior a 200 comidas al día, y el de manipuladores mayor de siete. No obstante, sí dispondrán de taquillas de vestuario.
- e) Disponer de campanas extractoras en las zonas de producción de gases y humos.

ANEXO III

**SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS
EXpte. N°**

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Inscripción inicial | <input type="checkbox"/> Convalidación | <input type="checkbox"/> Modificación instalaciones o condiciones de la A.S.F. |
| <input type="checkbox"/> Cambio de titularidad | <input type="checkbox"/> Cambio de domicilio industrial | <input type="checkbox"/> Cambio de domicilio social |
| <input type="checkbox"/> Ampliación de actividad | <input type="checkbox"/> Cese de actividad | <input type="checkbox"/> Cierre del establecimiento |

DATOS DEL TITULAR

Razón Social		D.N.I./C.I.F.
Domicilio	Teléfono	Correo electrónico
Municipio	Código postal	Provincia
Apellidos y Nombre del representante legal	D.N.I.	Título de representación

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Domicilio	Teléfono	Correo electrónico
Municipio	Código postal	Provincia
Denominación comercial		
Actividad		

CAMBIO DE TITULARIDAD

Razón Social anterior	D.N.I./C.I.F.	N° de Autorización
------------------------------	----------------------	---------------------------

CAMBIO DE DOMICILIO

Domicilio anterior
<input type="checkbox"/> Social:
<input type="checkbox"/> Industrial:

AMPLIACIÓN DE ACTIVIDAD

Actividad que se amplía

CESE DE ACTIVIDAD

Actividad en la que cesa

..... el de de

Original INTERESADO

1ª Copia DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y PARTICIPACIÓN

Fdo.:

2ª Copia DELEGACIÓN PROVINCIAL DE SANIDAD

ILMO. SR. DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y PARTICIPACIÓN/ SR. DELEGADO PROVINCIAL DE SANIDAD DE

(Táchese lo que no proceda)

Anexo IV

Documentación a presentar para la tramitación de autorizaciones sanitarias de funcionamiento de establecimientos de comidas preparadas.

A.- Inscripción inicial:

- a) Impreso de solicitud normalizado, correctamente cumplimentado y firmado por el titular o representante legal debidamente acreditado.
- b) Fotocopia del Documento Nacional de Identidad o del Código de Identificación Fiscal del titular.
- c) Programa de autocontrol.
- d) Memoria de la actividad.
- e) Esquema o planos de las instalaciones.
- f) Licencia municipal de apertura o justificante de haberla solicitado. En el caso de centros dependientes de las Consejerías competentes en materia de educación y de bienestar social la licencia municipal de apertura se sustituirá por la autorización de funcionamiento de apertura correspondiente.

B.- Convalidación:

- a) Declaración del titular o representante legal debidamente acreditado indicando que no se han producido desde la última renovación modificaciones relevantes de las condiciones de la autorización sanitaria de funcionamiento (características de la actividad, instalaciones, equipos, procesos o productos).
- b) En caso de haber modificación de las instalaciones se presentará la documentación expresada en el apartado siguiente.

C.- Modificación de las condiciones de la autorización sanitaria de funcionamiento:

- a) Impreso de solicitud normalizado, correctamente cumplimentado y firmado por el titular o representante legal debidamente acreditado.
- b) Programa de autocontrol.
- c) Memoria de la actividad, con referencia explícita de las modificaciones realizadas.
- d) Esquema o planos de las instalaciones.

D.- Cambio de titularidad:

- a) Impreso de solicitud normalizado, correctamente cumplimentado y firmado por el titular o representante legal debidamente acreditado.

- b) Fotocopia del Documento Nacional de Identidad o del Código de Identificación Fiscal del nuevo titular.
- c) Documentación que acredite el cambio de titular.
- d) Licencia municipal de apertura (o solicitud del cambio de titularidad).
- e) Declaración del titular o representante legal.

E.- Cambio de domicilio social:

Impreso de solicitud normalizado, correctamente cumplimentado y firmado por el titular o representante legal debidamente acreditado.

F.- Cambio de domicilio industrial:

- a) Impreso de solicitud normalizado, correctamente cumplimentado y firmado por el titular o representante legal debidamente acreditado.
- b) Esquema o planos de las nuevas instalaciones.
- c) Modificación del programa de autocontrol.
- d) Memoria de la actividad.
- e) Licencia municipal de apertura o justificante de haberla solicitado.

G.- Ampliación de actividad:

- a) Impreso de solicitud normalizado, correctamente cumplimentado y firmado por el titular o representante legal debidamente acreditado.
- b) Esquema o planos de las nuevas instalaciones, en su caso.
- c) Memoria de la nueva actividad.
- d) Modificación del programa de autocontrol.
- e) Licencia municipal de apertura o justificante de haberla solicitado.

H.- Cese de actividad:

Impreso de solicitud normalizado, correctamente cumplimentado y firmado por el titular o representante legal debidamente acreditado.

I.- Baja de autorización sanitaria de funcionamiento (cierre del establecimiento):

Impreso de solicitud normalizado, correctamente cumplimentado y firmado por el titular o representante legal debidamente acreditado.

Anexo V

Códigos y actividades para las que podrán ser autorizados los establecimientos de comidas preparadas.

Además de las actividades que les pudieran corresponder, en su caso, a

los establecimientos incluidos en el Registro General Sanitario de Alimentos, los establecimientos podrán ser autorizados para las siguientes actividades:

70.- Comedores colectivos y otros establecimientos de comidas preparadas.

- 1.- Restaurantes de plato del día.
- 2.- Restaurantes de menos de 100 comensales.
- 3.- Restaurantes de 101 a 200 comensales.
- 4.- Comedores colectivos de gran capacidad.
- 5.- Comedores colectivos destinados a grupos de especial riesgo.
- 6.- Establecimientos de comidas preparadas para colectividades. Atención infantil.
- 7.- Establecimientos de comidas preparadas para colectividades. Atención a escolares.
- 8.- Establecimientos de comidas preparadas para colectividades. Atención a enfermos.
- 9.- Establecimientos de comidas preparadas para colectividades. Atención a personas mayores.
- 10.- Establecimientos de comidas preparadas para colectividades. Otros.
- 11.- Establecimientos de comidas preparadas para consumo fuera del mismo.
- 12.- Bares que elaboran platos que requieren cocinado o cuya elaboración implique riesgo sanitario.
- 13.- Bares que sólo sirven alimentos sin cocinado o cuya elaboración implique riesgo sanitario.
- 14.- Comedores colectivos de servicio de bebidas exclusivamente.

Decreto 23/2006 de 07-03-2006, de modificación del Decreto 49/2002, de 9 de abril, de la Certificación Técnico-Sanitaria del transporte sanitario por carretera.

El Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha atribuye en su artículo 32.3 a la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha la competencia de desarrollo legislativo y ejecución en materia de sanidad e higiene, promoción, prevención y restauración de la salud, coordinación hospitalaria en general, incluida la de Seguridad Social. En ejercicio de la competencia citada, la Junta de Comunidades de