

# **ORDENANÇA MUNICIPAL SOBRE ELS ALIMENTS**

(B.O.P. de Barcelona núm. 224, de 18 de setembre de 2002)

---

## **TÍTOL I**

### **Objectius i àmbit d'aplicació**

#### **Article 1**

L'objectiu d'aquesta Ordenança és:

- a) Fixar les condicions que han de reunir els articles destinats al consum alimentari de la població sobre la base de les normes estatals aplicables i comptant amb els avenços tecnològics i l'evolució dels hàbits alimentaris.
- b) Establir els condicionaments sanitaris exigibles a les persones que intervinguin en l'elaboració, preparació, manipulació, comercialització i transport dels productes alimentaris destinats al consum humà.

#### **Article 2**

Aquesta ordenança complementa el Codi alimentari espanyol i disposicions complementàries.

#### **Article 3**

L'àmbit d'aplicació es fa extensiu a tot el terme municipal de L'Hospitalet de Llobregat.

## **TÍTOL II**

### **Capítol I**

#### **Els aliments**

#### **Definició i disposicions generals**

##### **Article 4**

1. Tindran consideració d'aliments totes les substàncies o productes de qualsevol naturalesa sòlida o líquida, naturals o transformats, que per les seves característiques, aplicacions o components, preparació o estat de conservació siguin susceptibles de ser habitualment o idòniament utilitzats per a qualsevol dels fins següents:
  - a) Per a la normal nutrició humana o com a fruitiu.
  - b) Com a producte dietètic, en casos especials d'alimentació humana.
2. D'acord amb la definició de l'apartat anterior, els diferents grups d'aliments queden inclosos en la següent classificació:
  - Carns i derivats.
  - Peix, marisc (mol·luscs i crustacis) i derivats.
  - Aus, caça i derivats.

- Ous i derivats.
- Llet i derivats làctics.
- Olis i greixos comestibles.
- Cereals, hortalisses, fruites, verdures i bolets comestibles.
- Edulcorants naturals i derivats.
- Condiments i espècies.
- Aliments estimulants i derivats.
- Conserves d'origen animal o vegetal.
- Plats precuinats.
- Productes dietètics i de règim.
- Aigua i gel.
- Gelats.
- Begudes alcohòliques i no alcohòliques.
- Additius alimentaris.
- Tots aquells productes que puguin constituir la base per a una alimentació en si mateixos, per a la seva ulterior manipulació amb independència de la matèria primera.
- La consideració d'aliment es perdrà quan aquest no compleixi els requisits establerts en les diferents reglamentacions tècnico-sanitàries ordenades per a cada grup d'aliments en aquesta Ordenança o en una altra disposició de rang superior.
- La llet com aliment, en la seva denominació genèrica, correspon únicament i exclusivament a la llet de vaca, les altres llets que no pertanyin a aquesta espècie animal es designaran amb el nom de l'espècie corresponent.

#### **Article 5**

Els aliments que han de ser consumits en el mateix estat en què es venen, que no puguin ser cuits o rentats, hauran de servir-se al consumidor sense tocar-los amb les mans.

#### **Article 6**

Amb referència als aliments no envasats s'hauran d'observar les següents normes:

- a) Hauran d'estar protegits per vitrines o altres tipus de protecció eficaç, per tal d'evitar tota contaminació provinent d'insectes o de qualsevol altre agent exterior i principalment la pols, excepte aquelles fruites i hortalisses que puguin ser cuites o rentades.
- b) No podran ser exposats al públic a les portes de l'establiment ni en el seu exterior.
- c) S'hauran de servir al públic en capsos, paquets o embolcalls higiènics, nous i autoritzats.

#### **Article 7**

1. A més de complir el que disposen els articles següents, tots els aliments, en ser servits al consumidor, han de ser aptes per al consum humà i tenir les especificacions higiènico-sanitàries establertes en les corresponents reglamentacions tècnico-sanitàries, així com en el Codi alimentari espanyol.

2. Així mateix, en l'elaboració, preparació, manipulació, comercialització i transport de productes alimentaris destinats al consum humà s'hauran de complir les disposicions autonòmiques, estatals i locals, relatives a l'higiene dels productes alimentaris.

#### **Article 8**

1. Els aliments congelats hauran de conservar-se en instal·lacions frigorífiques que els mantinguin en permanent estat de congelació a la temperatura adequada, i es vendran al consumidor en aquest estat.
2. Arribat el cas, els susdits aliments es podran vendre després de descongelar-los prèviament, fent constar clarament que es tracta d'un producte que abans havia estat congelat. De totes maneres, està prohibit congelar aquests aliments descongelats.
3. Els aliments congelats al detall que no estiguin correctament embolcallats i/o protegits no es podran vendre en règim d'autoservei, excepte que hi hagi una persona de l'establiment per servir-los.

#### **Article 9**

Tot aliment envasat, transformat o elaborat haurà de complir el RD 1334/1999, (norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.)

#### **Article 10**

Tindrà la consideració d'alterat tot aliment que durant la seva obtenció, preparació, manipulació, transport, emmagatzemament o tinència i per causes no provocades deliberadament hagi sofert talls variacions en els seus caràcter organolèptics, composició química o valor nutritiu, que la seva aptitud per a la alimentació hagi quedat anul·lada o sensiblement disminuïda, encara que es mantingui innocu.

#### **Article 11**

Sota la responsabilitat del titular de l'activitat, s'haurà d'expressar la procedència de tots aquells productes alimentaris que per les seves condicions de comercialització s'hagin de vendre al detall.

### **Capítol II**

#### **Regulació específica sobre carns i productes cárnicos**

#### **Article 12**

1. Totes les carns destinades al consum humà de la ciutat de L'Hospitalet de Llobregat, hauran de procedir necessàriament dels escorxadors generals frigorífics, magatzems frigorífics de carns i sales escorxadores de carns degudament inscrits al Registre Sanitari.
2. Les susdites carns hauran d'ajustar-se a les reglamentació tècnico-sanitàries respectives.

#### **Article 13**

1. A més i amb independència del que preveu l'article 9, les canals, mitges canals, quarts o peces dels animals comestibles procedents dels establiments legalment autoritzats declarats per la inspecció aptes per al consum, s'hauran d'identificar amb els segells o etiquetes que preveu la normativa per a cada espècie. En el marcatge o etiquetatge ha de figurar el registre sanitari.
2. Aquestes canals, mitges canals, quarts o peces s'hauran de conservar i s'hauran

d'exposar al públic degudament protegides, fora de l'abast, en cambres o vitrines frigorífiques exposidores, a temperatures adequades de refrigeració o congelació segons el tractament de conservació aplicat.

#### **Article 14**

1. Els titulars d'establiments detallistes de venda de carn de tota mena, hauran de tenir a disposició dels inspectors municipals les guies sanitàries i la documentació comercial acreditativa de la procedència i salubritat corresponent als productes existents.
2. En els citats establiments detallistes de venda de carn podran realitzar-se únicament operacions d'escorxament de la carn que s'hagi de vendre en el propi establiment o en establiments de la mateixa empresa o unitat familiar i sempre que reuneixin les condicions higiènic-sanitàries exigides.

#### **Article 15**

1. La carn de volateria i de conill destinada al consum humà, haurà de procedir necessàriament d'escorxadors industrials, degudament autoritzats i inscrits en el Registre Sanitari. Totes les peces senceres portaran l'etiqueta acreditativa de la seva procedència i d'haver estat inspeccionades sanitàriament.
2. Els productes elaborats amb aquesta carn hauran d'estar envasats i etiquetats amb la indicació de la composició dels productes i del número de Registre Sanitari de la indústria elaboradora.

#### **Article 16**

El comerç minorista d'animals morts procedents de caceres només es podrà dur a terme amb l'empara de la documentació estesa pel magatzem o sala de desfer autoritzat a l'efecte.

#### **Article 17**

Els menuts comestibles dels animals per al consum s'hauran de vendre en establiments dedicats exclusivament a aquest article i en les condicions adequades establertes per aquests productes.

### **Capítol III**

#### **Regulacions específiques sobre el peix**

#### **Article 18**

Els productes de la pesca de consum humà per a l'abastament de la ciutat, hauran de reunir les característiques organolèptiques i higiènic-sanitàries que els facin aptes per al consum directe, tal com s'estableix en el Reglament tècnic-sanitari dels productes de pesca.

#### **Article 19**

Tant els mol·luscs pels quals és obligatòria la depuració com pels que no tenen depuració obligada, s'hauran de comercialitzar proveïts de la corresponent etiqueta de salubritat i s'hauran de vendre al públic en els terminis indicats en les susdites etiquetes.

#### **Article 20**

Quan es tracti de productes de pesca procedents d'altres països, els importadors hauran de presentar la Inspecció Sanitària Municipal i la documentació sanitària d'origen per conèixer, si fos necessari, l'aptitud de l'espècie pel consum humà.

### **Article 21**

1. Els titulars de les peixateries de tot tipus hauran de tenir a disposició dels inspectors municipals els albarans corresponents dels productes que tinguin a la venda.
2. En els documents mercantils de venda s'haurà d'especificar clarament l'espècie de peix objecte de contret, segons la denominació específica establerta en el Codi alimentari i amb la denominació catalana i segons indica la legislació vigent, amb l'etiqueta normalitzada.

### **Article 22**

1. Els productes de pesca congelats s'hauran de conservar i s'hauran de presentar en aquest estat fins al seu lliurament al consumidor. Excepcionalment queda autoritzada la venda de cefalòpodes congelats (pops, calamars, sèpies, etc.) i lleugerament descongelats, sempre que s'indiqui aquesta circumstància als compradors.
2. Queda expressament prohibida la venda de productes de pesca congelats de forma totalment descongelada, de manera que es pugui confondre amb peix fresc.

## **Capítol IV**

### **Regulacions específiques sobre la llet i els seus derivats**

#### **Article 23**

Els tipus de llet autoritzada per a la venda al públic seran els establerts en el Codi alimentari i en el Reglament de centrals lleteres i reglamentacions tècnico-sanitàries vigents.

#### **Article 24**

Dins del municipi de L'Hospitalet de Llobregat es prohibeix la venda de llet al detall.

#### **Article 25**

Tots els derivats làctics (nata, mató, formatges frescos, iogurts, batuts, cremes, etc.) hauran de tenir les denominacions específiques que corresponguin, hauran d'estar etiquetats i retolats amb les disposicions vigents i conservats en condicions de temperatura i humitat adequades a la seva naturalesa.

## **Capítol V**

### **Regulacions específiques sobre els aliments d'origen vegetal**

#### **Article 26**

Les fruites, hortalisses i verdures introduïdes pel consum de la ciutat, hauran d'estar exentes d'elements biòtics (microbians patògens) i no tenir impureses de pesticides amb proporció superior als límits de tolerància que estableix el Codi alimentari espanyol, i s'hauran d'ajustar a les normes d'ordre superior específicament establertes amb aquesta finalitat. Els serveis municipals en les seves respectives competències hauran d'inspeccionar els susdits aliments i hauran de comprovar la seva procedència pel que fa referència al consum en cru.

#### **Article 27**

Els bolets seran objecte d'especial vigilància per part dels serveis esmentats en l'article

anterior, a fi i efecte que no es posin a la venda espècies i varietats no comestibles. En aquest sentit, es limitarà autoritzar les espècies que pel seu caràcter botànic pertanyin clarament a espècies i varietats no tòxiques d'us comú a la zona. Qualsevol varietat no comuna haurà de ser objecte de revisió prèvia i aprovació expressa pels serveis municipals competents.

## **Capítol VI**

### **Regulació de la instal·lació de les cambres frigorífiques**

#### **Article 28**

Queden compreses en les normes de la present Ordenança les cambres frigorífiques destinades a la conservació de productes alimentaris peribles, a més de tots els elements frigorífics i congeladors, tals com aparadors, vitrines, arques congeladores, etc., amb independència de la seva capacitat.

#### **Article 29**

En l'aspecte tècnic les cambres frigorífiques hauran de complir les exigències de les reglamentacions municipals i estatal aplicables.

#### **Article 30**

Així mateix, tant els equips de refrigeració com les instal·lacions internes de les cambres hauran d'estar aïllades acústicament i antivibratòriament d'acord amb les normatives i ordenances vigents, per tal d'evitar la transmissió de vibracions a les parets de l'edifici i sorolls als veïns confrontats.

#### **Article 31**

La instal·lació de cambres frigorífiques requereix l'autorització de l'Ajuntament, i es donarà després d'un informe favorable dels servicis municipals competents.

#### **Article 32**

Les cambres frigorífiques hauran de ser diferents o estar dividides en seccions aïllades diferenciades per a cadascuna de les classes d'aliments següents:

- a) Carns i productes càrnics.
- b) Menuts.
- c) Peix i marisc.
- d) Ous.
- e) Llet i derivats làctics.
- f) Fruites i verdures.

#### **Article 33**

En una mateixa secció de les esmentades en l'article anterior no podran conservar-se productes de classes diferents.

#### **Article 34**

La temperatura de cadascun dels aliments dels compartiments homogenis de la cambra, haurà de ser l'adequada a la naturalesa del producte i al seu tractament. Es consideren adequades les següents:

- Productes congelats i ultracongelats: de - 18° C a - 25° C.

- Carns i productes càrnics frescos: de + 1º C a 4º C.
- Caça: de 0º C a + 4º C.
- Peix fresc: de - 1º C a + 4º C.
- Llet i productes làctics: de + 1º C a + 8º C segons la seva naturalesa.
- Mantegues: de - 5º a +10º C.
- Productes de pastisseria: de 0º C a + 10º.
- Ous: de 0º a + 10º C.
- Fruites i verdures: de + 1º C a + 12º C.

#### **Article 35**

La temperatura a l'interior de la cambra haurà de ser constant i s'haurà d'evitar que hi hagi variacions fora dels marges esmentats en l'article anterior.

#### **Article 36**

El grau higromètric de l'atmosfera de les cambres haurà de ser l'adient per a cada classe d'aliment.

#### **Article 37**

Per assegurar l'exacte compliment dels articles anteriors, totes les cambres frigorífiques hauran de disposar d'un termòmetre en perfecte estat de funcionament i sempre que sigui possible haurà de ser de lectura exterior. Quan es tracti de magatzems frigorífics o congeladors, hauran de disposar de termògraf.

#### **Article 38**

L'atmosfera de les cambres s'haurà de renovar amb la freqüència necessària per tal d'eliminar les emanacions pròpies dels productes emmagatzemats. L'aire del frigorífic podrà sanejar-se mitjançant aparells ionitzants.

#### **Article 39**

La venda ambulat d'aliments es regula pel Reglament de Mercats aprovat pel Ple de l'Ajuntament de data 1 de desembre de 1999, publicat en el BOP número 75 de data 28 de març de 2000, i pel Decret Legislatiu 1/1993, de 9 de març, sobre comerç interior.

#### **Article 40**

Les condicions que han de reunir els locals destinats a la venda de productes alimentaris queden recollides a l'Ordenança Municipal sobre els Establiments i Activitats Comercials.

#### **Article 41**

El personal que intervé en la venda o manipulació dels aliments, haurà de complir el R.D. 202/2000, d'11 de febrer pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.

### **TÍTOL III**

#### **Inspeccions i sancions**

#### **Article 42**

La facultat d'inspecció en matèria d'higiene alimentaria que regula la present ordenança l'exercirà el Servei de Salubritat Pública i Higiene Alimentària d'aquest Ajuntament,

d'acord amb aquesta norma, la Llei 15/83 de 14 de juliol, de la Higiene i Control Alimentari i altra normativa concordant d'aplicació.

#### **Article 43**

L'Ajuntament de L'Hospitalet exercirà la potestat sancionadora per infracció de les disposicions de la present ordenança, d'acord amb els principis establerts als articles 127 i següents de la Llei 30/92 de 27 de novembre, del Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediments Administratiu Comú i les normes que la despleguin, i l'article 59 del Reial Decret Legislatiu 781/86 (text refós de Règim Local) i normes concordants que siguin de general aplicació.

#### **Article 44**

La infracció a les disposicions d'aquesta Ordenança en relació amb la normativa alimentària autonòmica, estatal o local serà sancionada de conformitat amb la normativa esmentada a l'article anterior, amb els següents límits, i de conformitat amb la capacitat sancionadora establerta a la Disposició Addicional Única de la Llei 11/1999, de 21 d'abril, de modificació de la Llei de Bases de Règim Local:

- a) Infraccions molt greus: de 1202,03 euros a 1803,04 euros.
- b) Infraccions greus: de 601,02 euros a 1202,02 euros.
- c) Infraccions lleus: fins a 601,01 euros.

#### **Article 45**

1. El simple incompliment de les disposicions de la present ordenança es considerarà infracció lleu
2. Per qualificar les infraccions com a greus es tindran en compte les següents circumstàncies agreujants:
  - a) La intencionalitat.
  - b) La reincidència o la reiteració.
3. Per qualificar les infraccions com a molt greus es tindran en compte les següents circumstàncies agreujants:
  - a) La concurrència de perill per la salut pública.
  - b) Haver causat danys efectius a la salut pública.
  - c) Causar efectes que distorsionin el normal funcionament del mercat o que creïn alarma en els consumidors.

#### **Article 46**

Graduació de les sancions: per a determinar l'import de les sancions es tindran en compte els següents criteris fonamentats en el principi de proporcionalitat:

- La quantia del benefici obtingut com a conseqüència de la infracció.
- Els danys causats com a conseqüència del fet infractor.
- El volum de negoci estimat de la persona infractora.

#### **Article 47**

Mesures cautelars:

Si així ho considera l'òrgan municipal competent, atenent a criteris de proporcionalitat i com a instrument per assegurar l'eficàcia de la resolució sancionadora o per a l'evitació d'un perill derivat de la comissió de la infracció, si es donen circumstàncies que ho



requereixin, es podran adoptar mesures cautelars de caràcter provisional que poden consistir en la immobilització de productes alimentaris, la intervenció mitjançant ordres individuals de manament relatives al procés d'elaboració, manipulació, transport, distribució i venda dels aliments o qualsevol altra mesura contemplada en la legislació vigent en matèria de control i higiene alimentària o en la normativa general de Sanitat.

#### **Article 48**

El procediment que es tramiti s'ajustarà a les prescripcions del Decret 278/93, de 9 de novembre, sobre el procediment sancionador d'aplicació als àmbits de competència de la Generalitat de Catalunya i a les del Decret 179/95, de 13 de juny, pel qual s'aprova el Reglament d'Obres, Activitats i Serveis dels ens locals.

### **DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA**

#### **Primera**

Aquesta Ordenança deroga a l'Ordenança municipal sobre els aliments, aprovada pel Ple de l'Ajuntament en data 7 d'octubre de 1993.