

ANUNCIO

El Pleno de este Ayuntamiento en sesión ordinaria celebrada el día 19 de mayo de 2004, aprobó provisionalmente la modificación de la Ordenanza Fiscal Núm. 21 Reguladora del Funcionamiento del Mercado Agrícola y Artesanal de Tinajo.

Dicho acuerdo con su expediente correspondiente permaneció expuesto al público por espacio de 30 días, previa publicación en el Boletín Oficial de La Provincia de Las Palmas, número 164 correspondiente al viernes 23 de diciembre de 2005.

Finalizado dicho plazo sin que se hayan presentado reclamaciones ni alegaciones, de conformidad con lo establecido en la vigente legislación, dicho acuerdo de aprobación inicial queda elevado a definitivo, transcribiéndose a continuación el texto íntegro.

ORDENANZA NÚM. 21 REGULADORA DEL FUNCIONAMIENTO DEL MERCADO AGRÍCOLA Y ARTESANAL DE TINAJO

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- Según se establece en el acta de la reunión celebrada entre representantes de agricultores, ganaderos, pescadores, reposteros, artesanos y responsables políticos y técnicos del Ayuntamiento de Tinajo, se crea el Mercado Agrícola y Artesanal de Tinajo.

ARTÍCULO 2.

De los objetivos. El Mercado Agrícola y Artesanal Municipal de Tinajo, ha de tener en cuenta los siguientes objetivos:

- a) Mejorar las condiciones en que se realizan las transacciones comerciales entre agricultores, ganaderos, pescadores, reposteros, artesanos y los propios consumidores, mediante la adecuada información de precios y tendencia de la producción del municipio en éste ámbito.
- b) Procurar que los precios de productos agrícolas, ganaderos, pescadores, reposteros y artesanos se formen por el normal equilibrio entre la oferta y la demanda del mercado.
- c) Pretender conseguir la máxima transparencia del mercado en su zona de influencia.

- d) Facilitar a los agricultores, ganaderos, pescadores, reposteros y artesanos unas instalaciones adecuadas para la exposición y venta de sus productos.
- e) El Ayuntamiento de Tinajo podrá intervenir la actividad de sus administrados en el mercado, para asegurar el abasto de los artículos de consumo de primera necesidad, la calidad de los ofrecidos en venta, la fidelidad en el despacho de los que se expendan a peso o medida, la normalidad de los precios y la libre competencia, ajustando su intervención, en todo caso, al ordenamiento jurídico.

ARTÍCULO 3.- Su ubicación estará en la Plaza de Los Dolores, Mancha Blanca.

ARTÍCULO 4.- El mercado se celebrará los días Sábados, Domingos y Festivos de la semana y durante 48 semanas al año, reservándose el Ayuntamiento de Tinajo cuatro semanas a conveniencia del mismo.

ARTÍCULO 5.- El horario de funcionamiento del mismo será desde las 09:00 horas a las 15:00 horas.

- a) La instalación de los puestos del mercado se efectuará con la suficiente antelación a la hora de apertura, a fin de tenerlos montados antes de las 09:00 horas.
- b) El desmonte de los puestos se realizará en la hora inmediatamente posterior a la hora de finalización del mercado, siendo hora límite de desmonte las 16:00 horas.

ARTÍCULO 6.- Una vez pasadas las 09:00 horas, no podrá acceder al establecimiento del mercadillo, ningún vehículo para la función de instalación o transporte de mercancías.

- a) A partir de este horario no se permitirá el tráfico por el recinto del mercado (salvo casos de emergencia)
- b) En todo momento se seguirá las instrucciones de la policía local, o bien, del responsable municipal delegado por el órgano competente, quien velará por el cumplimiento de este reglamento.

ARTÍCULO 7.- Según el crecimiento de la población y la situación de la actividad comercial en el municipio se analizará anualmente la posibilidad de conceder nuevas licencias.

ARTÍCULO 8.- El mercado abarcará todos los productos agrícolas, ganado, del mar, reposteros y artesanales existentes en la zona o susceptibles de obtenerse en ella.

ARTÍCULO 9.- Tanto los objetivos como las modalidades de aplicación podrán ser susceptibles de ampliación, siempre que lo permitan sus posibilidades.

ARTÍCULO 10.- Los diferentes puestos se atenderán a vender los productos propios de su puesto sin interferir con los productos del resto de sus compañeros.

ARTÍCULO 11.- En el mercado coexistirán los distintos tipos de puestos que a

continuación se expondrán:

Tipo 1)	Frutas, verduras y demás productos agrícolas. Licores, vinos, etc...
Tipo 2)	Derivados lácteos, cárnicos y demás productos obtenidos de la ganadería
Tipo 3)	Pan y Productos de repostería
Tipo 4)	Productos del mar
Tipo 5)	Productos artesanales tradicionales de Canarias

ARTÍCULO 12.- Las personas que puedan optar a un puesto en el mercado, y por tanto los titulares de los puestos según el tipo (artículo 11º) deberán ser:

Tipo 1)	Agricultores, viticultores.
Tipo 2)	Ganaderos
Tipo 3)	Panificadoras, reposteros, etc...
Tipo 4)	Pescadores
Tipo 5)	Artesanos

ARTÍCULO 13.- No se podrán mezclar en un mismo puesto productos de distintos tipos (reseñados en artículo 11º).

ARTÍCULO 14.- El reparto físico de los puestos y del programa se hará en base al mapa de puestos del mercado, reflejado en el Anexo I, y siempre se respetará éste, sólo pudiendo ser modificado por el órgano coordinador.

CAPÍTULO II PROPIEDAD Y ÓRGANOS DE ADMINISTRACIÓN

ARTÍCULO 15.- La propiedad de las construcciones e instalaciones del Mercado Agrícola y Artesanal de Tinajo, forma parte del patrimonio del Ayuntamiento de Tinajo. Las instalaciones donde se ubica el Mercado es propiedad municipal.

ARTÍCULO 16.- Los ingresos y gastos originados indirectamente por el funcionamiento del Mercado, pertenecerán al Ayuntamiento de Tinajo, quien incluirá los referidos conceptos en las partidas correspondientes del Presupuesto. Por lo que deberá ser atendido los gastos derivados del mantenimiento y conservación de las instalaciones.

ARTÍCULO 17.- El Ayuntamiento de Tinajo declina toda obligación en cualquier contingencia que pueda presentarse, tanto en los productos alimenticios como artesanales que se encuentren en el mercado.

ARTÍCULO 18.- El Ayuntamiento de Tinajo no asumirá responsabilidad por daños,

sustracciones o deterioros de mercancías. No asumirá la responsabilidad de custodia, aunque provea la vigilancia en el mercado.

ARTÍCULO 19.- La Administración y Gobierno del Mercado Agrícola y Artesanal, corresponde a la Comisión del Mercado de Tinajo.

ARTÍCULO 20.- La Comisión del Mercado de Tinajo estará constituida por el Alcalde, Concejal de Agricultura y Ganadería, Concejal de Pesca, el Concejal de Cultura, el Concejal de Turismo, Sanidad y Servicios Sociales, un representante de oferentes del mercado de tipo 1, tipo 2 y tipo 4, y 1 representante de cada fuerza política en el Ayuntamiento un representante de los oferentes del tipo 3 y tipo 5.

En caso de empate, a la hora de tomar acuerdos, el Alcalde o Delegado de éste tendrá voto de calidad.

Los representantes de los oferentes en la Comisión del Mercado serán elegidos mediante Asamblea de los oferentes del Mercado. El cargo de representante tendrá una duración de 12 meses.

Esta Comisión contará con el asesoramiento de un experto en las cuestiones sobre condiciones higiénico sanitarias e inspección sanitaria.

ARTÍCULO 21.- Las funciones de la Comisión del Mercado de Tinajo serán las siguientes:

- a) La apertura y cierre del Mercado (fecha de inicio y fecha de cierre)
- b) Elaboración del Calendario Anual del Mercado
- c) Adjudicar los puestos vacantes del Mercado
- d) La dirección e inspección de los puestos y limpieza, que correrá a cargo de los titulares de cada puesto
- e) Imponer las sanciones derivadas de faltas graves o muy graves
- f) Velar por el buen uso de las instalaciones, conservación y aprovechamiento común
- g) Atender las quejas y reclamaciones
- h) Fijar mensualmente los precios máximos y mínimos de los productos que en él expongan
- i) Resolución de problemas funcionales o estructurales que puedan surgir en el mercadillo
- j) Velar por la correcta marcha de la evolución del mercado

ARTÍCULO 22.- La Comisión del Mercado se reunirá al menos una vez por trimestre para tratar sobre la administración y Gobierno del Mercado o cuando lo convoque el presidente.

El Presidente de la Comisión podrá convocar sesiones extraordinarias, cuando por razones justificadas así lo desee.

ARTÍCULO 23.- La modificación de acuerdos se hará por mayoría simple de la Comisión

del Mercado de Tinajo.

ARTÍCULO 24.- Las tarifas, por mesa y día, serán aprobados por la Comisión del Mercado de Tinajo, previos los trámites realizados por la intervención Municipal, y ratificado por el Pleno del Ayuntamiento, a establecer conforme a los artículos 20 y siguientes de la Ley reguladora de las Haciendas Locales.

CAPÍTULO III AUTORIZACIONES

ARTÍCULO 25.- Las personas físicas que pretendan ser titulares de un puesto en el mercado deberán solicitarlo a la Alcaldía mediante instancia, en la que se expresará el tipo de puesto que solicita teniendo en cuenta el artículo 11º de éste reglamento, además de reseñar el género que se expondrá.

Esta solicitud deberá estar acompañada por los siguientes documentos:

- a) Original y Fotocopia del Documento Nacional de Identidad
- b) Dos fotografías tamaño carné
- c) En caso de ser extranjero, el solicitante acompañará además el certificado de residencia
- d) En la solicitud, el solicitante habrá de comprometerse al cumplimiento del presente Reglamento
- e) Documentos que certifiquen la posición del solicitante en cualquiera de los Tipos reseñados en el artículo 12:
Tipo 1: Carné de manipulador de alimentos y carné de agricultor o algún documento que lo acredite.
Tipo 2: Carné de manipulador de alimentos. Acreditación dedicación ganadería.
Tipo 3: Carné de manipulador de alimentos.
Tipo 4: Carné de manipulador de alimentos. Licencia Europea de Pescadores.
Tipo 5: Carné de artesanos.

ARTÍCULO 26.- A la vista de la documentación presentada, la Alcaldía procederá a transferir la documentación a la Comisión del Mercado de Tinajo, para que decida la concesión administrativa de uso de suelo público, las autorizaciones a los peticionarios que reúnan todos los requisitos y siempre que existan plazas suficientes para el nº de solicitudes. Si existieran más solicitudes que plazas se procederá a la concesión siguiendo los siguientes criterios:

- 1) Empadronamiento en el municipio de Tinajo
- 2) Producto
- 3) Tipo de puesto
- 4) Oferta durante seis meses, renovable
- 5) Otros criterios que considere oportuno tener en cuenta la Comisión del

Mercado de Tinajo

Con las solicitudes que no obtengan autorización, se confeccionará una lista de espera, que tendrá preferencia ante cualquier vacante o suspensión que se produzca.

ARTÍCULO 27.- La concesión administrativa de uso de suelo público tendrá una vigencia de doce meses desde la fecha de concesión, renovable a instancia de parte si lo solicita con cualquier antelación a la fecha de finalización y siempre que lo considere oportuno la Comisión del Mercado de Tinajo.

ARTÍCULO 2º.- El Ayuntamiento cuenta con nueve puestos fijos, en los cuales tendrán prioridad los productos que necesiten conservación en frigoríficos o mantenedores.

ARTÍCULO 29.- Sólo se podrá conceder una concesión administrativa por cada domicilio familiar.

ARTÍCULO 30.- La autorización para tener un puesto en el mercado será personal e intransferible, no pudiendo cederse total ni parcialmente. Al frente del puesto deberá estar su titular y si, por fuerzas mayores no pudiere lo hará su cónyuge o hijo/a mayor de 16 años, siempre y cuando cumpla los mismos requisitos que el titular.

ARTÍCULO 31.- La persona autorizada deberá tener en lugar visible la autorización del Ayuntamiento, y en todo momento a disposición de la autoridad municipal.

ARTÍCULO 32.- Las licencias sólo serán transferibles por fuerza mayor de fallecimiento o enfermedad del titular y se harán de un cónyuge a otro, o al familiar más próximo. O bien se decidirá por la Comisión de Gobierno del Mercado Municipal.

ARTÍCULO 33.- Las plazas o puestos que queden libres definitivamente los ocuparán otros, respetando el orden de la lista de espera elaborada por la Comisión del Mercado de Tinajo basándose en el artículo 26.

ARTÍCULO 34.- La Comisión del Mercado de Tinajo entregará a los titulares de los puestos una tarjeta acreditativa de la concesión en la que figurará el nombre y los apellidos del titular, número de DNI, número de puesto asignado, y respecto a los productos expuestos, el tipo al que pertenece (artículo 11).

CAPÍTULO IV

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS TITULARES DE LOS PUESTOS

ARTÍCULO 35.- Corresponde a los titulares de los puestos el derecho a utilizar los bienes de servicio público necesarios para poder llevar a cabo sus actividades en la forma establecida, previa autorización del Ayuntamiento de Tinajo.

ARTÍCULO 36.- El objeto para el que se conceden los puestos a que se refiere el presente Reglamento no podrá ser alterado en ningún momento previa autorización de la Comisión del Mercado Municipal.

ARTÍCULO 37.- Los titulares de los puestos tienen las siguientes obligaciones:

- Mantener los puestos abiertos al público interrumidamente durante las horas establecidas en este Reglamento.

- Conservarlos en buen estado, al igual que las instalaciones, cuidando de que estén limpios, libres de residuos y en perfectas condiciones higiénicas.

- Los puestos han de tener obligatoriamente, como mínimo 1 depósito de basura con pedal para la recogida de residuos.

- La basura producida en los puestos deberá ser recogida en bolsas de basura de una manera selectiva, para así facilitar su reciclaje.

- Utilizar instrumentos de pesar y medir ajustados a los modelos autorizados, pudiendo la Comisión del Mercado de Tinajo, o el propio ayuntamiento, mediante el personal a su cargo, verificar la exactitud de estos instrumentos.

- Tener a la vista del público todas las existencias de los artículos que se vendan, sin que se puedan, apartar, seleccionar u ocultar parte de las mismas; salvo en el caso de que por su cantidad y forma de disposición no puedan ser colocadas todas a la vista.

- La mercancía no podrá ser colocada fuera de los límites de los puestos, invadiendo zonas comunes, como pasillos, carretera, etc...

- Mostrar los artículos de venta a la inspección sanitaria o Comisión del Mercado de Tinajo, quienes podrán proceder a su decomiso e inutilización, caso de ser declarados nocivos para la salud pública.

- Vestir la indumentaria apropiada al Mercado.

- Estar en posesión del carné de manipulador de alimentos, aquellos que vendan productos de este tipo.

- Satisfacer la tarifa y demás pagos que correspondan.

- Los titulares no podrán vender otros artículos de los que figuren en la autorización de Comisión del Mercado de Tinajo.

- Los titulares deberán tener en un lugar visible del puesto la lista de precios, que coincidirá en todo momento con la que tiene en su posesión la Comisión del Mercado.

ARTÍCULO 38.- Los encargados de los puestos tienen las siguientes prohibiciones:

- Realizar obras, e introducir modificaciones de cualquier clase en los puestos e instalaciones del mercado, sin la correspondiente autorización de la Comisión del Mercadillo de Tinajo, y en última instancia del Ayuntamiento de Tinajo.

- Mantener en los puestos sacos, cajas, envases, o utensilios que alteren o afecten a las condiciones higiénicas sanitarias del lugar.

- Servir, entregar o envolver los artículos alimenticios cuya venta realicen con infracción de las normas higiénicas sanitarias legalmente establecidas o que se dicten por las Autoridades Competentes.

- Hacer propaganda o publicidad.

- Prohibición de que los productos estén, directamente, en contacto con el suelo.

CAPITULO V

CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS E INSPECCION SANITARIA

Artículo 39.- Las autoridades sanitarias, tendrán a su cargo el control de las condiciones higiénico-sanitarias de todas las instalaciones del Mercado, como asimismo la inspección sanitaria de los artículos alimenticios a expender en el mismo.

Artículo 40.-

1. Se comprobará cada día, por un encargado designado por la Comisión del Mercado, a verificar el buen estado de los puestos e instalaciones procediéndose a ordenar la corrección de cuantas deficiencias tanto en materias sanitarias como en otras observara.
2. Se pondrán cuantas medidas se estimen necesarias para evitar la acumulación y presencia de subproductos y desperdicios producidos a lo largo de cada jornada de venta.
3. Se cuidará el buen estado de los expositores instalados y todos deben contar con autorización sanitaria Municipal.

Artículo 41.- En lo relativo a las condiciones higiénico-sanitarias generales de todos los establecimientos, todas ellas están dispuestas en el Anexo II de la presente Ordenanza, siendo de obligado cumplimiento.

Artículo 42.- En lo relativo a las condiciones higiénico-sanitarias específicas según el establecimiento de venta, están todas ellas dispuestas en el Anexo III, siendo de obligado cumplimiento.

Artículo 43.- En lo relativo a las condiciones higiénico-sanitarias del personal todas ellas quedan establecidas en el Anexo IV de la presente Ordenanza y son de obligado cumplimiento

Artículo 44.- Quedan establecidas manipulaciones prohibidas las cuales están reflejadas en el Anexo V de la presente Ordenanza y son de obligado cumplimiento.

Artículo 45.- De la Autoridad Sanitaria Inspectora:

1. La autoridad Sanitaria ordenará el Decomiso y posterior destrucción de todos aquellos artículos alimenticios que no reúnan las condiciones higiénico-sanitarias para el consumo público, levantando el correspondiente acta de la cual se realizarán tres copias quedando una en posesión del propietario del establecimiento.
2. La autoridad Sanitaria atenderá a cuantas reclamaciones referentes a la Sanidad de los artículos le fueren presentadas por los compradores, dictaminando a tal efecto y

emitiendo el correspondiente informe que acreditará si el comprador debe o no ser indemnizado.

3. Se facilitará en todo momento, a la Autoridad Sanitaria competente la inspección.

CAPÍTULO VI INFRACCIONES Y SANCIONES

ARTÍCULO 46.- El incumplimiento de las normas contenidas en este Reglamento dará origen a la incoación del correspondiente procedimiento sancionador, clasificándose las faltas en leves, graves y muy graves:

ARTÍCULO 47.- Se estiman faltas leves:

- a) Falta de limpieza de los puestos de venta y del entorno, y la falta de aseo personal en los vendedores.
- b) Peleas y altercados.
- c) El cierre no autorizado de los puestos venta, sin causa justificada, y la ocupación de puestos sin previa autorización.
- d) Cualquier infracción de este Reglamento no calificada como falta grave o muy grave.

ARTÍCULO 48.- Se estiman faltas graves:

- a) La reiteración de una falta leve de la misma naturaleza dentro de un mismo año.
- b) Tener tres faltas leves en un año.
- c) La defraudación en la cantidad y calidad de los géneros vendidos.
- d) El reiterado incumplimiento de las obligaciones sanitarias.
- e) La modificación de la estructura o instalaciones de los puestos sin la debida autorización.
- f) El subarriendo del puesto.
- g) El cierre del puesto no autorizado.
- h) La falta de pago de los derechos correspondientes en los plazos establecidos en cada caso.
- i) Todas aquellas que considere oportunas la Comisión del Mercado de Tinajo.

ARTÍCULO 49.- Se estiman faltas muy graves:

- a) La reiteración de faltas graves de cualquier naturaleza dentro del año.
- b) El traspaso del puesto sin la debida autorización.
- c) El abandono injustificado del puesto.
- d) La venta de alimentos en malas condiciones perjudiciales para la salud.
- e) Todas aquellas que considere oportunas la Comisión del Mercado de Tinajo.

ARTÍCULO 50.- Para las faltas leves se aplicarán las siguientes sanciones:

- Aviso

ARTÍCULO 51.- Para las faltas graves se aplicarán las siguientes sanciones:

- Multas de 30 € a 60 €
- Suspensión temporal de la concesión de 1 a 3 fines de semana sin vender.

ARTÍCULO 52.- Para las faltas muy graves se aplicarán las siguientes sanciones:

- Suspensión temporal de la concesión de 3 a 15 fines de semana sin vender.
- Retirada definitiva del permiso para la venta en el puesto.

La Comisión del Mercado de Tinajo podrá tomar aquellas medidas oportunas que considere necesario, cuando se cometa alguna falta, tanto sea leve, grave o muy grave.

CAPÍTULO VII

RECURSOS Y RECLAMACIONES

ARTÍCULO 53.- Contra cualquier orden o situación de hecho que no tenga la calificación de acto administrativo podrá reclamarse ante la Comisión del Mercado de Tinajo.

Contra los actos del Alcalde y Comisión del Mercado de Tinajo podrán interponerse los recursos Administrativos y Jurisdiccionales previstos en las Disposiciones vigentes.

DISPOSICIÓN FINAL

Quedan derogadas cuantas disposiciones, reglamentos y ordenanzas dictadas por el Ayuntamiento que contravengan lo establecido en esta Ordenanza, la cual entrará en vigor a partir de la fecha de publicación en el Boletín Oficial de la Provincia, y una vez transcurrido el plazo indicado 65.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local.

ANEXO II

Relativo a las condiciones higiénico-sanitarias generales de los establecimientos y útiles de trabajo

1. El pavimento debe ser de materiales impermeables, de fácil limpieza y desinfección y con solución de continuidad. Dispondrán de suficiente inclinación para evitar retenciones de agua y otros líquidos.

2. Sistema de evacuación de agua eficaz para evitar olores. Dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas.

3. Las paredes serán de colores claros, lisas, resistentes e impermeables recubiertas hasta el techo por un revestimiento lavable, claro y resistente.

4. Las uniones que formen las paredes entre si y con el suelo y el techo serán cóncavas o dotada de un acabado similar para evitar la acumulación de suciedad, no presentando ángulos ni aristas vivas.

5. Debe existir una correcta ventilación natural o forzada así como buena evacuación de olores y que evite la condensación de vapores.

6. La Iluminación bien sea natural o artificial debe ser la adecuada para que no altere los colores de los distintos productos alimenticios. En caso de luz artificial esta debe estar protegida de forma que si existe rotura, no suponga un riesgo de contaminación física. La Iluminación debe ser la apropiada a la capacidad y volumen del local.

7. Dispositivos de protección en todas las aberturas al exterior, si fuese necesario, para evitar la entrada de insectos y roedores.

8. Una instalación que permita el suministro de agua exclusivamente potable tanto fría como caliente en cantidad y presión suficiente para cubrir las necesidades.

9. Los refrigeradores y congeladores, expositor o no destinados a almacenar productos perecederos susceptibles de alteración deberán mantener una temperatura adecuada para ellos y el registro de la temperatura estará en un lugar de fácil lectura.

10. Las puertas si existiesen deben ser de materiales inalterables.

11. Debe existir un aseo lo mas cercano posible a los puestos de trabajo para la limpieza y desinfección de las manos y los materiales. Deben los lavabos ser de acción no manual y estar provistos de agua caliente y fría, jabón y papel de un solo uso o secador automático en su defecto, botiquín de urgencia y separado por una puerta del establecimiento.

12. Debe existir próximo a los puestos de trabajo para la limpieza y desinfección de las manos y los materiales lavamanos dotados de agua caliente y fría, jabón, cepillo de uñas y papel de un solo uso o secador automático en su defecto y de acción no manual.

13. Los dispositivos y útiles de trabajo, deben ser resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección. No deben ceder sustancias , contaminantes y en general, ajenas a la composición normal de los productos alimenticios. Lo mismo para Las superficies que entren en contacto con los productos alimenticios

14. Los productos alimenticios deberán colocarse en estanterías, vitrinas o cualquier otro medio de exposición que evite el contacto con el suelo.

15. Los productos se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.

16. Para productos que no necesiten frío; elementos decoración, serán de materiales resistentes e impermeables y de fácil limpieza. En caso de que este mobiliario no se encuentre adosado al piso, se dispondrá de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir su limpieza.

17. Los establecimientos se someterán a desinfecciones, desinsectaciones y desratizaciones periódicas mediante procedimientos y productos aprobados por sanidad de forma que estos últimos no puedan transmitir a los alimentos propiedades nocivas o características anormales.

18. Después de cada jornada de trabajo se procederá a la limpieza y desinfección de todos los útiles, elementos desmontables y maquinaria empleados en dicha jornada.

19. Existirá un emplazamiento totalmente separado y aislado para el almacenamiento de detergentes, desinfectantes y sustancias similares.

ANEXO III

Condiciones higiénico-sanitarias específicas según el sector

1. Para la venta al por menor de carne

- 1.1 Deben cumplir las establecidas en el Anexo I según la actividad que desarrollen.
- 1.2 Deben contar al menos con una mesa de trabajo o elementos de similares características funcionales para realizar el trabajo.
- 1.3 La instalación frigorífica para la conservación cubrirá las necesidades correspondientes al promedio de ventas equivalentes a tres días.
- 1.4 Los mostradores, vitrinas y otros elementos, en cualquier caso serán frigoríficos, para la presentación o exposición al público de todas clases de carnes y demás productos frescos o congelados que se expendan.
- 1.5 Se evitará la incidencia directa de los rayos solares sobre los productos.

2. Para la venta al por menor de pescados

Deben cumplir las condiciones establecidas en el Anexo I según la actividad .

- 2.1 Los productos no se exhibirán durante más tiempo del necesario para la inspección y venta
- 2.2 Los productos estarán clasificados y seleccionados de modo que el contenido de un recipiente sea de especie, tamaño y calidad semejante.
- 2.3 Se expondrá al público protegido de agentes contaminantes y sistemas autorizados como el frío, sal y hielo. No debe recibir directamente la luz del sol
- 2.4 Las superficies sobre las que se coloque el pescado deben tener una ligera inclinación para que el agua originada de la fusión del hielo no se acumule.
- 2.5 El pescado fresco se debe mantener a una temperatura en el centro de la pieza de entre 0-7 °C y los congelados a una temperatura de -18°C

3. Para los establecimientos de venta al por menor de pan, pasteles y bollos

- 3.1 Debe existir una separación entre el obrador y el local de venta.
- 3.2 La venta de productos sin envasar sujetos a esta especialidad, se efectuará por personal dedicado especialmente a ello, pudiendo únicamente simultanearlo con los de repostería, confitería y bollería.
- 3.3 La venta de productos de esta especialidad de venta sin envasar, podrá realizarse únicamente en los locales destinados exclusivamente a este fin. Deberán venderse empaquetados en los establecimientos que tengan autorizaciones compartidas.
- 3.4 El pan sin envasar debe estar colocado siempre a una distancia tal que quede fuera del alcance del público.
- 3.5 En cuanto a techos, suelos, ventilación, iluminación, materiales, agua y aseos. Deben cumplir las condiciones establecidas en el Anexo I.

- 3.6 Los productos elaborados con natas, cremas, y yemas deberán contenerse en vitrinas y/o escaparates refrigerados
- 3.7 Es necesario el uso de pinzas o paletas para servir y pesar con destino al público este tipo de productos.

4. Para los establecimientos de venta al por menor de leche y derivados lácteos

- 4.1 Deben cumplir las establecidas en el Anexo I según la actividad que desarrollen.
- 4.2 Los productos elaborados con natas, cremas, y yemas deberán contenerse en vitrinas y/o escaparates refrigerados
- 4.3 Se expondrá al público protegido de agentes contaminantes y sistemas autorizados.
- 4.4 No debe incidir directamente la luz del sol sobre los productos.

5. Para los establecimientos de venta al por menor de frutas y verduras

- 5.1 Deben cumplir las establecidas en el Anexo I según la actividad que desarrollen.
- 5.2 Se expondrá al público protegido de agentes contaminantes y sistemas autorizados.
- 5.3 No debe incidir directamente la luz del sol sobre los productos
- 5.4 Los productos elaborados deberán contenerse en vitrinas y/o escaparates refrigerados
- 5.5 Se expondrá al público protegido de agentes contaminantes y sistemas autorizados
- 5.6 Los mostradores, vitrinas y otros elementos, en cualquier caso serán frigoríficos, para la presentación o exposición al público de todas clases de carnes y demás productos frescos que se expendan.

ANEXO IV

Condiciones higiénico-sanitarios de los establecimientos para la venta de pan.

1. El pan para su venta se presentará protegido con envoltura si se trata de establecimientos mixtos.
2. En establecimientos que se dediquen solo y exclusivamente a la venta de pan y productos de bollería este podrá no llevar envoltura y deberá tenerse en estantes o vitrinas protegidos con medios que eviten el acceso de insectos. Estos estantes deben estar en perfecto estado de limpieza y no se permitirá el amontonamiento sobre el suelo.

ANEXO V

Condiciones higiénico-sanitarias del personal

1. Estar en posesión de la acreditación de formación para la manipulación de alimentos tal y como indica el real Decreto 202/2000.
2. Máxima pulcritud en su aseo personal.
3. Utilizará ropa exclusiva para el trabajo adecuada a su función y correcto estado de limpieza. La ropa será de colores claros y estará limpia.

4. No podrá simultanear su actividad dentro del establecimiento con ninguna otra que suponga una fuente de contaminación de los productos expendidos sin tomar las medidas higiénicas oportunas.
5. No comerán, fumarán ni masticarán chicle o durante tabaco durante la jornada laboral.
6. No toserá ni estornudará sobre los productos alimenticios.
7. Se protegerá con sistemas eficaces la cabeza.
8. Se lavará las manos cuantas veces sea necesario y cada vez que realiza un trabajo.
9. Las heridas se cubrirán con vendajes impermeables.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Tinajo, 02 de mayo de 2006-05-02

El Alcalde,

Fdo.: Jesús C. Machín Duque.