

ADMINISTRACIÓN LOCAL

TORREMOLINOS

Delegación de Medio Ambiente y Sanidad

Edicto

El pleno del Ayuntamiento de Torremolinos, en sesión celebrada el día 30 de julio de 2020, aprobó inicialmente la Ordenanza Reguladora de la Salubridad Pública y Ambiental del término municipal de Torremolinos (Ordenanza número 87), corrigiéndose error material en sesión plenaria de 14 de septiembre de 2020.

Mediante edicto de fecha 17 de septiembre de 2020, publicado en el *BOPMA* número 192, de fecha 6 de octubre de 2020, y tablón de anuncios de este Ayuntamiento, se sometió a exposición pública el expediente durante el plazo de treinta días para formular sugerencias y reclamaciones por parte de los interesados.

Resultando que habiendo transcurrido el plazo de exposición al público sin que se haya presentado reclamación alguna, de conformidad con el propio acuerdo de aprobación inicial se eleva a definitiva la referida ordenanza, conforme al siguiente texto:

ORDENANZA N.º 87 REGULADORA DE LA SALUBRIDAD PÚBLICA Y AMBIENTAL DEL TÉRMINO MUNICIPAL DE TORREMOLINOS

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La aprobación de esta nueva Ordenanza Municipal de Salubridad Pública y Ambiental del Ayuntamiento de Torremolinos tiene una doble intención: En primer lugar, la necesidad de actualizar las ordenanzas vigentes y adaptarlas a los cambios legislativos en materia de salubridad pública y ambiental; y en segundo lugar, desarrollar aspectos concretos no contemplados hasta ahora en la normativa municipal y relacionados con la posibilidad de que los Ayuntamientos, en defecto de normativa sectorial específica, regulen relaciones de convivencia de interés local.

A ello se ha sumado la obligación de avanzar en el proceso de simplificación administrativa, así como la eliminación de requisitos para la instalación de las actividades en nuestra ciudad sin olvidar la obligación de proteger la salud y el medio ambiente, actuando sobre los potenciales riesgos derivados de las actividades más adelante recogidas.

La liberalización de actividades así como la eliminación de requisitos innecesarios para su ejercicio, se recogen en la Directiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre 2006, relativa a los servicios de mercado interior.

Por otra parte, la sujeción de algunas de las actividades objeto de esta ordenanza al régimen de declaración responsable o comunicación previa, tal como se establece en la ordenanza de adaptación de la Directiva 2006/123/CE, de 12 de diciembre de 2006, deriva el control sanitario hacia el autocontrol por parte de los interesados a través de la asunción de responsabilidades y a unos procedimientos de inspección más eficaces que permitan comprobar el efectivo cumplimiento de la normativa de aplicación.

El fundamento jurídico de la ordenanza, lo encontramos en el principio de autonomía municipal contemplado en nuestra Carta Magna, así como en la Carta Europea de Autonomía Local de 1985. Igualmente, los artículos 139 a 141 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, con las modificaciones introducidas por la Ley 57/2003, de 16

de diciembre, de medidas para la modernización del Gobierno Local, recogen la posibilidad de que los Ayuntamientos, para la adecuada ordenación de las relaciones de convivencia de interés local y del uso de sus servicios, equipamientos, infraestructuras, instalaciones y espacios públicos, podrán en defecto de normativa sectorial específica, establecer los tipos de las infracciones e imponer sanciones por el incumplimiento de deberes, prohibiciones o limitaciones contenidos en sus correspondientes ordenanzas.

El libro primero “Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador”, incluye en su título primero, el objeto de la ordenanza, régimen jurídico y ámbito de aplicación. Su título segundo regula aspectos relacionados con la función inspectora y por último el título tercero, incorpora el régimen sancionador. El marco normativo común en el que se encuadra la ordenanza, y por lo que se refiere tanto a las actividades y conductas que regula como a la función inspectora del control sanitario encomendado a las corporaciones locales, está constituido por las siguientes leyes estatales y autonómicas en materias de sanidad y protección de los consumidores, en aquellos aspectos que afectan a la salubridad pública: Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, la Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía y Ley 16/2011, de 23 de diciembre, de Salud Pública de Andalucía.

El libro segundo “Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas” se sitúa en el nuevo marco jurídico establecido en la legislación comunitaria, en particular el Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y el Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. A nivel estatal referiremos la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, 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 lo establecido en el resto de disposiciones aplicables en la materia y sus respectivas normas de desarrollo. En este libro se unen las condiciones previamente establecidas en materia de seguridad alimentaria de las actividades de comercio minorista de la alimentación. Es relevante destacar que únicamente se disciplinan en este libro las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas, de conformidad con el objeto de la ordenanza que como se indica en el artículo 1 es “el establecimiento de las condiciones técnico-sanitarias y de salubridad que deben reunir (...)”. El resto de requisitos de estos establecimientos cuya naturaleza no afecta a la seguridad alimentaria, no se incluyen en esta ordenanza toda vez que se contemplan en la normativa específica que regula los aspectos comerciales, tales como lo serían los tipos de establecimientos que pueden disponer de barra de degustación; así la ordenanza de salubridad concreta su regulación a la seguridad de los alimentos con independencia de las actividades. Lo novedoso de este texto, y que impulsará la actividad comercial de nuestra ciudad, es el no establecer superficies mínimas tanto de locales como en dependencias dentro de los mismos, para poder ejercer actividades de comercio minorista de la alimentación, sin olvidar el cumplimiento de las condiciones que aseguren la protección de la salud de los consumidores. Igualmente se prescinde de toda referencia a restricciones en cuanto al ejercicio de las actividades en función de los productos o servicios que se ofertan, quedando supeditada el ejercicio de las mismas exclusivamente al cumplimiento de la normativa que garantice la salud de los consumidores o usuarios de los servicios.

Se incorporan las directrices aplicables para la exigencia de servicios higiénicos de uso público en locales, estableciendo aspectos coordinados y homogéneos atendiendo tanto a la clasificación de los usos como a la normativa sectorial de aplicación.

Este libro intenta dar una respuesta equilibrada de manera que se facilite la implantación de actividades y, a la vez, se mejoren las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos

de nuestra ciudad. Consta de cuatro títulos en los que se incluyen las condiciones generales de dependencias, equipos y construcción, condiciones específicas en función de la actividad, prácticas correctas de higiene y establecimientos provisionales.

En cuanto al libro tercero “Centros de cuidado infantil, escuelas infantiles y establecimientos recreativos infantiles”, se han regulado las actividades y condiciones que deben reunir tanto los centros de recreo y esparcimiento infantil como los centros de cuidado infantil, especificando además, por razones de protección a la infancia, las condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir las escuelas infantiles de primer ciclo.

En el texto de este libro, se subraya la relación de espacios obligatorios que deben tener los centros infantiles, las características técnico-sanitarias de sus equipamientos e instalaciones y las condiciones de seguridad, recogiendo también aspectos de organización de los niños y del personal que los atienden para garantizar la atención a los mismos. Aspecto novedoso a destacar es la regulación de las condiciones para la pernocta de niños en centros infantiles.

El libro cuarto “Peluquerías, establecimientos de estética y establecimientos deportivos” incluye una actualización en lo que se refiere a las condiciones de salubridad de peluquerías y centros de estética, no regulados a nivel estatal o autonómico. Se hace referencia a la normativa de centros de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea o “piercing” y centros de bronceado, por considerarlo imprescindible para la mejor comprensión del libro. En el ámbito estatal y de la Comunidad Autónoma de Andalucía, las disposiciones de aplicación son en el caso de establecimientos de “piercing”, tatuaje y micropigmentación, el Decreto 71/2017, de 13 de junio, por el que se regulan las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de las actividades relativas a la aplicación de técnicas de tatuaje, micropigmentación y perforación cutánea piercing. y para los centros de bronceado, el Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas.

Se regulan por primera vez condiciones específicas para los gimnasios, todo ello en el ámbito propio de las ordenanzas municipales, y exclusivamente, desde el punto de vista de protección de la salud de los usuarios.

El libro quinto, dentro de las competencias municipales en materia de playas, así las playas y litoral del término municipal de Torremolinos constituyen bienes de dominio público marítimo-terrestre estatal, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 3.1.b) de la Ley de Costas, de 28 de julio de 1988 (modificada por la Ley 2/2013, de 29 de Mayo) y en consonancia con lo dispuesto en el artículo 132.2 de la Constitución española.

Los municipios tienen una serie de competencias sobre el dominio público marítimo-terrestre, atribuidas por el artículo 115 de la citada Ley de Costas. Asimismo, la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, en el artículo 25.2, modificado por la Ley 27/2013, de 27 de diciembre, de racionalización y sostenibilidad de la Administración Local, atribuye a los municipios competencias entre otras la protección de la salubridad pública, en los términos que determine la legislación estatal y autonómica.

El libro sexto “Servicios funerarios” se adecua a la actual liberalización de los mismos y se regula la competencia que encomienda a los Ayuntamientos el Decreto 95/2001, de 3 de abril, por el que se aprueba el Reglamento de Policía Sanitaria Mortuoria modificado por el Decreto 62/2012, de 13 de marzo, por el que se modifica el Reglamento de Policía Sanitaria Mortuoria, aprobado por Decreto 95/2001, de 3 de abril, respecto al control sanitario de empresas, instalaciones y servicios funerarios.

El libro séptimo “Insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano” incorpora una novedosa regulación referida tanto a las condiciones de salubridad de bienes inmuebles y entorno urbano como al control de plagas. Destaca la priorización de aspectos preventivos frente a la aplicación de productos químicos o productos biocidas. Este libro recoge las cuestiones que tienen mayor relevancia en la salubridad de nuestra ciudad, partiendo de las realidades vinculadas a problemas en viviendas, inmuebles, parcelas y solares que, como no puede ser de otra manera, deben mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza y de

prevención de entrada, atracción o proliferación de plagas. Asimismo, cabe significar que se ordenan ciertas relaciones de convivencia en aspectos directamente vinculados a la salubridad.

El libro octavo sobre “Contaminación atmosférica”, viene a cumplir con la Ley 7/2007, de 9 de julio, sobre Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (GICA), y el Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, y se modifica el Decreto 357/2010, de 3 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento para la Protección de la Calidad del Cielo Nocturno frente a la contaminación lumínica y el establecimiento de medidas de ahorro y eficiencia energética, corresponde a la Administración Local: La aprobación de ordenanzas municipales de protección del medio ambiente contra ruidos y vibraciones; la vigilancia, control y disciplina de la contaminación acústica en relación con las actuaciones, públicas o privadas no sometidas a autorización ambiental integradas o autorización ambiental unificada, la elaboración, aprobación y revisión de los mapas de ruido y de los planes de acción en aglomeraciones y núcleos urbanos y la determinación de las áreas de sensibilidad acústica y declaración de zonas acústicamente saturadas. Por otra parte, el Decreto 239/2011, de 12 de julio, por el que se regula la calidad del medio ambiente atmosférico y se crea el Registro de Sistemas de Evaluación de la Calidad del Aire en Andalucía y de acuerdo con el artículo 28 del Real Decreto 102/2011, de 28 de enero y Real Decreto 39/2017, de 27 de enero, por el que se modifica el Real Decreto 102/2011, de 28 de enero, relativo a la mejora de la calidad del aire los municipios que dispongan de estaciones y redes de evaluación de la calidad del aire propias informarán a la población sobre los niveles de contaminación y la calidad del aire, especialmente cuando se sobrepasen los valores objetivo, valores límite o los umbrales de información y alerta de calidad del aire.

El libro noveno sobre “Contaminación del agua”, la Ley 9/2010, de 30 de julio, de Aguas para Andalucía establece para los municipios en materia de aguas la ordenación y la prestación de servicios en el ciclo integral del agua de uso urbano, el control y seguimiento de vertidos a la red de saneamiento municipal, así como el establecimiento de medidas o programas de reducción de la presencia de sustancias peligrosas en dicha red, la autorización de vertidos a fosas sépticas y a las redes de saneamiento municipales. Las responsabilidades y competencias de los municipios en materia de aguas de consumo humano quedan reguladas por el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano (artículo 4.1). También se recogen en la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases del Régimen Local, la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía.

El libro décimo, “Residuos sólidos urbanos y protección del suelo”, La Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos, de Envases, establece que las entidades locales se comprometerán a realizar la recogida selectiva de los residuos de envases usados incluidos en el sistema integrado de gestión de que se trate, y a su transporte hasta los centros de separación y clasificación o, en su caso, directamente a los de reciclado o valoración. Por otro lado, La Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos establece que los poseedores de residuos urbanos estarán obligados a entregarlos a las entidades locales, para su reciclado, valoración o eliminación, en las condiciones en que determinen las respectivas ordenanzas. Las entidades locales adquirirán la propiedad de aquellos desde dicha entrega y los poseedores quedarán exentos de responsabilidad por los daños que puedan causar tales residuos, siempre que en su entrega se hayan observado las citadas ordenanzas y demás normativa aplicable. Además, el Decreto 73/2012, de 22 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Residuos de Andalucía en su artículo 9 establece las competencias municipales en materia de residuos; así como la Ordenanza número 73, para la Limpieza de Espacios Públicos y Gestión Integral de los Residuos Sólidos Urbanos. A nivel estatal los suelos contaminados se regulan en la Ley 22/2011, de 28 de julio, de Residuos y Suelos Contaminados, así como en el Real Decreto 9/2005, de 14 de enero, por el que se establece la relación de actividades potencialmente contaminantes del suelo y los criterios y estándares para la declaración de suelos contaminados. Esta relación de actividades potencialmente contaminantes ha

sido modificada por la Orden PRA/1080/2017, de 2 de noviembre. En Andalucía, la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, incluye distintas disposiciones sobre suelos contaminados en el capítulo IV del Título IV. Dicha ley ha sido desarrollada por el Decreto 18/2015, de 27 de enero, por el que se aprueba el reglamento que regula el régimen aplicable a los suelos contaminados, norma de referencia para la gestión de los suelos contaminados, así como a las actividades potencialmente contaminantes de los suelos, en Andalucía.

Además de lo anterior, la utilización de fitosanitarios en el término municipal viene regulada por el Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios y por el Real Decreto 3349/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Comercialización y Utilización de Plaguicidas.

Y por último el libro undécimo sobre “Planes y programas en materia ambiental y para la salud” para lograr una mayor sensibilización en materia de protección del medio ambiente y de educación para la salud de la sociedad y de apoyo a las acciones encaminadas a paliar los efectos del cambio climático y para un municipio más saludable; y conseguir un municipio más sostenible ambientalmente en el marco de la Ley 8/2018, de 8 de octubre, de Medidas frente al Cambio Climático y para la Transición hacia un Nuevo Modelo Energético en Andalucía. También en la educación para la salud para que las administraciones locales en colaboración con la Junta de Andalucía pueden implantar programas y planes en sus municipios conforme a la legislación sanitaria y de ámbito local.

En definitiva, la Ordenanza Municipal de Salubridad Pública y Ambiental del Ayuntamiento de Torremolinos, engloba materias en los ámbitos de la seguridad alimentaria y la salud pública y ambiental. Además, se refiere a todo el conjunto de condiciones sanitarias dirigidas a proteger, fomentar y proporcionar la salud. Por ello, no solo se incluye la salubridad de los alimentos o de los lugares de vivienda y convivencia humana, sino todos aquellos aspectos en los que las normas autonómicas remiten para su regulación a los Ayuntamientos, siendo además la protección de la salubridad pública y ambiental, una competencia que según la Ley 7/1985, de 2 de abril, debe ser ejercida por los municipios.

LIBRO PRIMERO

Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. *Objeto*

Esta ordenanza tiene por objeto establecer las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos, instalaciones, actividades, edificios y lugares de vivienda y convivencia humana; así como la salud ambiental en el término municipal, y en concreto en los siguientes:

- a) Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.
- b) Centros de cuidado infantil, escuelas infantiles y establecimientos recreativos infantiles.
- c) Peluquerías, establecimientos de estética y establecimientos deportivos.
- d) Playas.
- e) Servicios funerarios.
- f) Insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano.
- g) Contaminación atmosférica.
- h) Contaminación del agua.
- i) Contaminación del suelo y residuos sólidos urbanos.
- j) Planes y programas en materia ambiental y para la salud.

Artículo 2. Régimen jurídico

Los establecimientos, instalaciones, ejercicios de actividades y edificios y lugares de vivienda y convivencia humana regulados en esta ordenanza están sujetos a la normativa sectorial que le sea de aplicación, así como, a la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía, Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, dentro de los límites y atribuciones reglamentarias que le confiere la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de Bases de Régimen Local. Por otra parte, la salud ambiental se enmarca dentro de las competencias municipales de protección del medio ambiente establecidas en la Ley 7/1985, de 2 de abril, y en la Ley 5/2010, de 11 de junio, de Autonomía local de Andalucía y en la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.

TÍTULO II**INSPECCIÓN****Artículo 3. Ejercicio de la función inspectora**

1. Los servicios municipales de la Delegación de Medio Ambiente y Sanidad ejercerán las funciones de inspección y control de lo regulado en esta ordenanza; pudiendo solicitar la colaboración de la Policía Local.
2. En el ejercicio de estas funciones, el personal inspector tendrá la consideración de agente de la autoridad y, previa acreditación, podrán realizar cuantas actuaciones se requieran para el cumplimiento de la función inspectora y conforme a las atribuciones que legalmente les sean asignadas.

Artículo 4. Medidas cautelares en el ejercicio de función inspectora

1. En el ejercicio del control técnico-sanitario y ambiental, y en situaciones de urgencia, el personal inspector podrá adoptar aquellas medidas cautelares sobre productos, actividades, instalaciones y personal que resulten necesarias para asegurar un nivel elevado de protección de la salud cuando exista, o se sospeche razonablemente la existencia, de un riesgo para la salud de las personas o el medio ambiente.
2. Las medidas cautelares deberán ser confirmadas o levantadas por resolución del órgano competente mediante la instrucción de un procedimiento iniciado de oficio y tramitado conforme a lo previsto en la normativa vigente.
3. Las medidas a que se refiere este artículo no tienen carácter sancionador y su adopción no prejuzga la responsabilidad penal o administrativa de los sujetos a los que afecte.

Artículo 5. Multas coercitivas

1. El órgano municipal competente podrá imponer, en los ámbitos en que estén legalmente previstas, multas coercitivas a fin de garantizar la eficacia de las resoluciones de las medidas cautelares contempladas en el artículo 4 y de las resoluciones por las que se requiera el cumplimiento de las obligaciones establecidas en esta ordenanza, necesarias para garantizar la protección de la salubridad pública.
2. La forma y la cuantía de las multas coercitivas serán las establecidas en la correspondiente norma con rango legal.
3. Con carácter general, la imposición de este tipo de multas irá precedida del preceptivo requerimiento de ejecución de la resolución, en el que se hará constar el plazo del que dispone el destinatario de la misma para su ejecución y la cuantía de la multa coercitiva que se le podrá imponer en caso de que incumpla la obligación de atender lo ordenado.
4. Estas multas son independientes de las que se puedan imponer en concepto de sanción y compatibles con las mismas.
5. Si la Administración comprobara el incumplimiento de lo ordenado, podrá reiterar dichas multas por cuantos periodos de quince días sean suficientes para su cumplimiento.
6. Estas multas son independientes de las que se puedan imponer en concepto de sanción y son compatibles con las mismas.

TÍTULO III

RÉGIMEN SANCIONADOR

CAPÍTULO I

PROCEDIMIENTO SANCIONADOR

Artículo 6. *Marco normativo del procedimiento sancionador*

Las infracciones de los preceptos contenidos en esta ordenanza serán sancionadas previa tramitación del correspondiente expediente sancionador.

Artículo 7. *Sujetos responsables*

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

2. A los efectos de lo establecido en el libro séptimo de esta ordenanza y de conformidad con la legislación vigente, son responsables de las infracciones administrativas los propietarios de los inmuebles u otros lugares regulados en el citado libro; así como los ocupantes cuando resulten responsables de las mismas.

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

Artículo 8. *Medidas provisionales*

Iniciado el procedimiento sancionador, el órgano competente para resolver podrá adoptar, previa audiencia del interesado y mediante acuerdo motivado, las medidas provisionales previstas en las normas de aplicación referidas en el capítulo II de este título.

Artículo 9. *Prescripción y caducidad*

Los plazos de prescripción de las infracciones y sanciones tipificadas en la ordenanza así como, en su caso, los de caducidad de la acción para perseguir las infracciones una vez finalizadas las diligencias dirigidas al esclarecimiento de los hechos, serán los establecidos en las correspondientes normas de aplicación referidas en el capítulo II de este título.

Artículo 10. *Reducción de la sanción*

Serán de aplicación, en los casos y con los requisitos previstos en cada caso, las reducciones de la sanción previstas en la legislación sectorial que resulte de aplicación, o en su defecto, las previstas en el artículo 85 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

CAPÍTULO II

RÉGIMEN DE INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 11. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas*

El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro segundo, tendrá la consideración de infracción administrativa que corresponda conforme al artículo 35 Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad o cualquier otra que, en cada caso, resulte de aplicación.

Artículo 12. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de actividad de centros de cuidado infantil, escuelas infantiles y establecimientos recreativos infantiles*

El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro tercero, tendrá la consideración de infracción administrativa que corresponda conforme al

artículo 35 Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad o cualquier otra que, en cada caso, resulte de aplicación.

Artículo 13. Infracciones y sanciones en el ejercicio de actividad de peluquerías, establecimientos de estética y establecimientos deportivos

1. El incumplimiento de lo dispuesto en el libro cuarto, en el ejercicio de las actividades de peluquerías, establecimientos de estética y establecimientos deportivos, tendrá la consideración de infracción administrativa que corresponda conforme al artículo 35 Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad o cualquier otra que, en cada caso, resulte de aplicación.

2. El incumplimiento de lo dispuesto en el libro cuarto, en el ejercicio específico de la actividad de centro de bronceado, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en el Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas.

3. El incumplimiento de lo dispuesto en el libro cuarto, en el ejercicio específico de la actividad de centro de tatuaje, micropigmentación y/o perforación cutánea o “piercing”, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en el Decreto 71/2017, de 13 de junio, por el que se regulan las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de las actividades relativas a la aplicación de técnicas de tatuaje, micropigmentación y perforación cutánea piercing.

Artículo 14. Infracciones y sanciones en materia de playas

El incumplimiento de lo dispuesto en el libro quinto, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos la Ordenanza Municipal número 76, Reguladora de Uso y Disfrute de las Playas del Término Municipal de Torremolinos; así como en la normativa estatal y autonómica que le sea de aplicación.

Artículo 15. Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de servicios funerarios

El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro sexto, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en el Decreto 95/2001, de 3 de abril, por el que se aprueba el Reglamento de Policía Sanitaria Mortuoria modificado por el Decreto 62/2012, de 13 de marzo, por el que se modifica el Reglamento de Policía Sanitaria Mortuoria, aprobado por Decreto 95/2001, de 3 de abril; así como en la normativa estatal y autonómica que le sea de aplicación.

Artículo 16. Infracciones y sanciones en situaciones de insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano

El incumplimiento de lo dispuesto en el libro séptimo, tendrá la consideración de infracción sanitaria y será objeto de sanción en los términos establecidos en las leyes estatales y autonómicas que resulten de aplicación.

Artículo 17. Infracciones y sanciones en materia de contaminación atmosférica

El incumplimiento de lo dispuesto en el libro octavo, tendrá la consideración de infracción a la salubridad pública y ambiental y será objeto de sanción en los términos establecidos en las leyes estatales y autonómicas que resulten de aplicación.

Artículo 18. Infracciones y sanciones en materia de contaminación de las aguas

El incumplimiento de lo dispuesto en el libro noveno, tendrá la consideración de infracción a la salubridad pública y ambiental y será objeto de sanción en los términos establecidos en las leyes estatales y autonómicas que resulten de aplicación.

Artículo 19. *Infracciones y sanciones en materia de contaminación del suelo y de los residuos sólidos urbanos.*

El incumplimiento de lo dispuesto en el libro décimo, tendrá la consideración de infracción a la salubridad pública y ambiental y será objeto de sanción en los términos establecidos en las leyes estatales, autonómicas y de la ordenanza municipal que resulten de aplicación.

LIBRO SEGUNDO

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

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 20. *Ámbito de aplicación específico de los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas*

1. Este libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico sanitarias de los establecimientos permanentes o provisionales que elaboren, manipulen, almacenen y vendan alimentos y/o bebidas, con o sin servicio en el mismo.

2. Dichas actividades se corresponden con las ejercidas en los establecimientos del comercio minorista de la alimentación, y en los establecimientos definidos en el Decreto 155/2018, de 31 de julio, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía y se regulan sus modalidades, régimen de apertura o instalación y horarios de apertura y cierre, tales como bares, cafeterías, restaurantes, bares especiales, tabernas, bodegas, hamburgueserías, pizzerías, chocolaterías, croissanterías, heladerías, salones de té y asimilables, salones de banquetes, restaurantes espectáculo y salas de fiestas, así como los comedores de colectividades: comedores escolares, comedores de empresas y similares.

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

Artículo 21. *Definiciones*

A efectos de esta regulación se establecen las siguientes definiciones:

- a) **COLECTIVIDAD:** Conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela, empresa, residencia y hospital.
- b) **COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN:** Es aquella actividad desarrollada profesionalmente con ánimo de lucro consistente en ofertar la venta de cualquier clase de alimento a los consumidores finales de los mismos.
- c) **ELABORACIÓN DE ALIMENTOS:** Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos, previa manipulación o no de los mismos, y que dan lugar a un producto transformado. Incluye el tratamiento térmico (fritura, cocción, asado, horneado), ahumado, curado y marinado.
- d) **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos con carácter previo a su consumo tales como almacenamiento, distribución, venta, partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado y que no dan lugar a un producto transformado.
- e) **PRODUCTO TRANSFORMADO:** Producto sometido a un proceso que altere sustancialmente el producto inicial, pudiendo contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirle características especiales.
- f) **USO EXCLUSIVO:** Uso no compartido con ningún otro.

- g) **ZONA AISLADA:** Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares, sin necesidad de que dicha separación llegue a techos, pero de forma que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones.
- h) **ZONA DIFERENCIADA:** Espacio destinado a una determinada finalidad sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares, pero de manera que se evite la contaminación de los alimentos que en ella se manipulan o que el consumidor pueda tener acceso a los mismos.

TÍTULO II

LOCALES

CAPÍTULO I

CONDICIONES GENERALES DE LAS DEPENDENCIAS, EQUIPOS, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

Artículo 22. *Dependencias*

Los establecimientos regulados en este libro dispondrán de las siguientes dependencias:

- a) Zona diferenciada de uso público o sala de ventas.
- b) Almacén de alimentos aislado de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos y de uso exclusivo, teniendo igualmente la consideración de almacén, las cámaras frigoríficas y congeladoras y armarios o estanterías en los términos previstos en el artículo 34.6.
- c) Cuarto de basuras aislado comunitario o propio.
- d) Vestuarios aislados o taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado de uso por el personal.
- e) Servicios higiénicos para personal y servicios higiénicos de uso público, cuando proceda.
- f) Zona de manipulación diferenciada, en los casos que exista manipulación de alimentos.
- g) Zona auxiliar de elaboración de alimentos diferenciada, cuando en la zona de barra o zona de degustación, para los establecimientos de comercio minorista donde la normativa específica autorice la barra de degustación, se elaboren alimentos mediante tratamiento térmico tipo plancha, parrilla u otros sistemas. Cocina u obrador aislado y de uso exclusivo, en los casos que exista elaboración de alimentos.

Artículo 23. *Diseño higiénico de las dependencias de elaboración, manipulación, almacenamiento y venta de alimentos*

1. Las dependencias destinadas a la elaboración, manipulación, almacenamiento y venta de alimentos observarán las siguientes condiciones:

- a) La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales serán adecuados al uso al que se destinan y estarán situados a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad y aisladas o diferenciadas de otras salas o locales ajenos a su cometido. En caso de comunicar con viviendas, no podrán utilizarse para la actividad comercial las instalaciones de las mismas.
- b) Deberán diseñarse de forma higiénica, de manera que se eviten los cruces de flujos entre circuitos sucios y limpios, y se facilite la limpieza de las instalaciones.
- c) Las áreas destinadas a la elaboración, manipulación o almacenamiento de alimentos deberán ubicarse de forma que no sirvan de zona de paso obligado a servicios higiénicos de uso público, cuarto de basura u otras zonas o dependencias que presupongan riesgo de contaminación o foco de insalubridad.
- d) Las zonas de elaboración y manipulación de alimentos no podrán comunicar directamente con vestuarios y servicios higiénicos.

2. La exposición y venta de productos hortofrutícolas y en general de alimentos para la venta ambulante, mercadillos, carpas, tenderetes, etc, deberán cumplir:

- a) Tanto los locales y las máquinas expendedoras, en la medida de lo posible, deberán mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
- b) Deberá disponerse de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal (incluidas instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios).
- c) Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.
- d) Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.
- e) Cuando la limpieza de los productos alimenticios forme parte de la actividad de las empresas alimentarias, deberán adoptarse las disposiciones precisas para que este cometido se realice higiénicamente.
- f) Deberá contarse con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas.
- g) Deberá contarse con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y la eliminación higiénicos de sustancias y desechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos.
- h) Deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.
- i) Los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible.

Artículo 24. Materiales, ventilación e iluminación

1. Los materiales de suelos, paredes y techos, así como, las condiciones de ventilación y climatización cumplirán lo establecido en la normativa sectorial de aplicación.

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

3. En las zonas de manipulación, elaboración, almacenamiento frigorífico y no frigorífico, exposición y venta de productos no envasados, el sistema de iluminación estará protegido para evitar la contaminación de los productos en caso de rotura, excepto cuando el tipo de luminaria cumpla con dicha condición. La fijación de los elementos de iluminación al techo o las paredes será de forma que su limpieza sea fácil y se evite la acumulación de suciedad.

Artículo 25. Suministro y evacuación de agua

1. Dispondrán de agua potable corriente fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades y con el número preciso de tomas según las exigencias de cada dependencia.

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

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

Artículo 26. Maquinaria, equipos y utensilios

Toda la maquinaria, los equipos, utensilios y materiales que estén en contacto con cualquier alimento sin envasar, cumplirán los siguientes requisitos:

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

Artículo 27. *Equipos de conservación de alimentos*

1. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran.
2. Los equipos e instalaciones frigoríficas estarán provistos de termómetros colocados en lugares visibles.

Artículo 28. *Servicios higiénicos de personal*

1. Los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicio higiénico de personal de uso exclusivo.
2. Dispondrán de lavabo con agua potable corriente fría y caliente, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos, papel higiénico y recipientes para residuos.
3. Los servicios higiénicos y vestuarios del personal manipulador de alimentos en comercio agrupado se instalarán en cada local, excepto en mercados y establecimientos agrupados de similares características, en los que se disponga de mostrador sin sala de ventas, que podrán ser de uso compartido para los establecimientos integrados en el mismo.
4. En establecimientos destinados a la elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas ubicados en una planta de un centro comercial, podrán instalarse servicios higiénicos y vestuario del personal manipulador comunes a todos ellos, siempre y cuando estén ubicados en la misma planta.

Artículo 29. *Servicios higiénicos de uso público*

1. Todos los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicios higiénicos de uso público, a excepción de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta inferior a setecientos cincuenta metros cuadrados, siempre que no dispongan de barra de degustación, en cuyo caso deberán disponer de servicio higiénico de uso público.
2. En los establecimientos en los que sea exigible la instalación de servicio higiénico de uso público dispondrán, como mínimo, de uno accesible que permita la entrada y utilización a las personas con discapacidad.
3. La dotación de servicios higiénicos lo será en función de la superficie útil, de manera que hasta doscientos metros cuadrados se instalará un inodoro y un lavabo y por cada doscientos metros cuadrados o fracción superior a cien metros cuadrados, se aumentará en un inodoro y un lavabo.
4. Independientemente de que el número de aseos a instalar en aplicación del apartado tres fuera de un inodoro y un lavabo, este criterio operará siempre que se trate de actividades recreativas con un aforo inferior a cincuenta personas. Este servicio será accesible, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de entrada al mismo.
5. Cuando resulte que es suficiente con un inodoro y un lavabo, se considerará que la condición de separación de sexos se alcanza con la adopción de medidas que garanticen una utilización por separado del mismo.
6. Dispondrán de lavabo con agua potable corriente, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos, papel higiénico y un recipiente para residuos.
7. En establecimientos agrupados, los servicios higiénicos de público podrán ser comunes para todos los establecimientos integrados en los mismos, siempre y cuando cumplan con las disposiciones previstas en este artículo.

CAPÍTULO II**CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LOS LOCALES DESTINADOS A LAS ACTIVIDADES DE BAR, CAFETERÍA, RESTAURANTES, COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN Y ASIMILABLES****Artículo 30. Zona de barra o zona de degustación y sala de ventas**

1. En la zona de barra o zona de degustación para los establecimientos de comercio minorista donde la normativa específica autorice la barra de degustación, se podrán ejercer las actividades de elaboración de alimentos definidas en el artículo 21.c), siempre que no supongan un riesgo para la seguridad alimentaria.

2. En el caso de instalar una zona auxiliar de la elaboración de alimentos mediante tratamiento térmico, tipo planchas, parrillas, hornos u otros sistemas similares, se deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Estar diferenciada.
- b) Contar con superficies de trabajo exclusivas suficientes.
- c) Disponer de lavamanos de accionamiento no manual con agua fría y caliente, jabón monodosis industrial y toallas de un solo uso.

3. La existencia de ventanas o huecos practicables abiertos a la vía pública con el objetivo de expedir o vender alimentos solo se permitirá en establecimientos de venta al paso, solo se permitirá en la zona de barra o de uso público, no permitiéndose desde las zonas de elaboración o manipulación de alimentos.

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

5. Próximos a los puestos de trabajo se instalarán lavamanos de acción no manual con agua fría y caliente, jabón monodosis industrial y toallas de un solo uso.

6. En caso de instalar una zona diferenciada de horneado de masas congeladas, su ubicación no constituirá causa de contaminación para los alimentos.

Artículo 31. Condiciones de instalación de la cocina y obradores

1. En la cocina u obrador, se podrán ejercer las actividades de elaboración de alimentos. Estas dependencias estarán aisladas y serán de uso exclusivo.

2. Dispondrán de superficies de trabajo suficientes en función de la actividad que se ejerza de manera que se evite la contaminación cruzada de alimentos.

3. Los paramentos verticales serán preferentemente de material cerámico o de acero inoxidable (alicatado o recubierto hasta 2,5 m de altura) y el suelo será preferentemente de material cerámico o porcelánico, mientras que el techo será de pintura impermeable.

4. Próximos a los puestos de trabajo contarán con lavamanos de acción no manual en número adecuado a la superficie de la cocina y a la actividad que se realice en ella, jabón monodosis industrial y toallas de un solo uso.

5. Dispondrán de fregadero para la limpieza de útiles y elementos de trabajo.

Artículo 32. Condiciones de la instalación de almacenes

1. Los paramentos verticales y horizontales serán de material liso, resistente, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección.

2. Las estanterías serán de material liso, resistente, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección, y dispondrán de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir la limpieza.

3. En los almacenes destinados a alimentos y materiales que puedan estar en contacto con los mismos, no podrán instalarse motores o máquinas que conlleven un incremento de la temperatura ambiental, suciedad o interferencia en las labores de limpieza. Igualmente no se almacenarán objetos, elementos o productos ajenos a la actividad.

Artículo 33. Residuos

1. En las zonas de elaboración y manipulación de alimentos, existirán recipientes higiénicos en número suficiente y diferenciados en función de la naturaleza de los residuos para su recogida, de accionamiento no manual. Serán de material de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo y estarán provistos de bolsas de material impermeable.

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

3. Todos los residuos generados en el ejercicio de la actividad, serán regularmente evacuados a los lugares destinados a su almacenamiento no estando permitido el depósito de envases o embalajes vacíos en la sala de ventas, salvo los cubos de residuos autorizados en sala de ventas para el normal ejercicio de la actividad.

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

- a) Las paredes, suelos, techos y puerta serán de materiales lavables, impermeables, resistentes al choque y de fácil limpieza y desinfección (alicatado o similar).
- b) Contará con ventilación.
- c) Dispondrá de toma de agua y desagüe.

5. Esta dependencia podrá ser la común del edificio, salvo que los residuos generados en la actividad superen los doscientos cuarenta litros diarios, en cuyo caso, el cuarto de basuras deberá integrarse en el propio establecimiento.

6. En los establecimientos agrupados, el cuarto de basuras podrá ser el común para todos los establecimientos integrados en los mismos, siempre y cuando cumplan las condiciones previstas en este artículo.

TÍTULO III**PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE****CAPÍTULO I****EXPOSICIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS****Artículo 34. Condiciones de la exposición y venta de alimentos**

1. Los productos alimenticios se colocarán en estanterías impermeables, de modo que se impida su contacto con el suelo con el fin de evitar contaminación y permitir una limpieza adecuada.

2. Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, de tal forma que se evite su contaminación o el contacto con el público; con excepción, en el comercio minorista, de los productos de la pesca frescos y descongelados, con indicación de esta última circunstancia, y de las frutas, verduras y hortalizas.

3. En caso de que los productos alimenticios necesiten temperatura regulada para su mantenimiento, contarán con elementos adecuados de conservación con termómetro colocado en lugar visible desde el exterior, a excepción de los productos que se exponen con hielo, como es el caso de los productos de la pesca y acuicultura.

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

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

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

6. Los alimentos se mantendrán a temperaturas que no produzcan riesgos para la salud; no obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de exposición, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud.

CAPÍTULO II

LOCALES, EQUIPOS Y ÚTILES DE TRABAJO

Artículo 35. *Condiciones higiénicas y de mantenimiento generales*

1. Todas las dependencias, instalaciones, útiles y mobiliario se mantendrán en adecuadas condiciones de mantenimiento, conservación, limpieza y desinfección.
2. No se permitirá la entrada a las dependencias de elaboración o zonas de manipulación de alimentos de personas ajenas a dicha actividad.
3. No está permitida la presencia de animales en zonas de elaboración, manipulación, almacenamiento de alimentos o sala de ventas en comercio minorista y en el interior de bares, cafeterías, restaurantes y similares, salvo los perros guía y otros legalmente reconocidos que podrán permanecer en el interior de estos establecimientos.
4. No está autorizada la utilización de serrín, cartones o productos con idéntica finalidad en todas las dependencias.
5. Existirán dispositivos dosificadores o envolturas individuales, para servilletas, palillos, azúcar y condimentos.
6. Todas las pilas y lavamanos dispondrán de agua corriente potable fría y caliente. Los lavamanos contarán con jabón líquido y toallas de un solo uso, de uso industrial debidamente instalados, y serán de accionamiento no manual.

Artículo 36. *Limpieza, desinfección y mantenimiento*

1. Después de cada jornada de trabajo y siempre que sea necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados que hayan tenido contacto con los alimentos, así como de las distintas dependencias e instalaciones que lo requieran.
2. Cuando una misma superficie sea utilizada para la elaboración o manipulación de distintos alimentos, especialmente crudos y elaborados, estas acciones no podrán simultanearse y tras cada operación se procederá a una adecuada limpieza y desinfección de los útiles y superficies utilizadas, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas.
3. Las vajillas, cubiertos y menaje serán higienizados mediante máquinas lavavajillas y con una temperatura (superior a 80 °C) y tiempo de aclarado suficiente para una correcta higienización.
4. No requerirán la instalación de máquinas lavavajillas los establecimientos en los que el menaje sea de un solo uso o la higienización se realice fuera del establecimiento.
5. El menaje de gran tamaño podrá higienizarse con agua potable corriente caliente y métodos manuales, siempre que se consiga su adecuada limpieza y desinfección.
6. El menaje y los utensilios se almacenarán en lugar y condiciones adecuadas, no pudiendo en ningún caso estar en contacto directo con el suelo o con productos y útiles de limpieza.
7. Los sistemas de ventilación y climatización estarán instalados de forma que se pueda acceder fácilmente a filtros u otras partes que deban limpiarse o sustituirse.
8. Los productos de limpieza y desinfección se mantendrán en sus envases, identificados claramente por su etiquetado, y tanto estos como los utensilios de limpieza se dispondrán en armarios cerrados, en lugar separado de alimentos o materiales que estén en contacto con los mismos y nunca en envases que hayan contenido o puedan contener alimentos.
9. La utilización conjunta de montacargas, aparatos elevadores u otras zonas comunes para el transporte y distribución de alimentos y paso de residuos, podrá llevarse a cabo siempre y cuando dichas operaciones se efectúen en tiempos distintos y entre ellas se lleven a cabo unas adecuadas prácticas de limpieza y desinfección.

Artículo 37. *Prevención y control de plagas*

1. Se deberá implantar un plan de prevención y control de plagas documentado que será periódicamente revisado y, en su caso, actualizado (diagnóstico y certificación del tratamiento en caso de ser necesario). Dicho plan priorizará las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

2. Se instalarán marcos desmontables con rejillas protectoras de malla apropiada para evitar la entrada de insectos, en ventanas, aberturas o huecos practicables en cocinas o zonas de manipulación de alimentos y almacenes que se abran al exterior.

3. Se instalarán aparatos anti-insectos de naturaleza no química para insectos voladores en las zonas donde se elaboren, manipulen, expongan o almacenen alimentos sin envasar, cuando éstas comuniquen directamente con el exterior. Los aparatos se instalaran próximos a la apertura con el exterior y en todo caso su ubicación evitará la posible contaminación de los alimentos.

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

CAPÍTULO III

ALIMENTOS, BEBIDAS Y COMIDAS PREPARADAS

Artículo 38. *Trazabilidad y etiquetado*

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

2. Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Artículo 39. *Almacenamiento y conservación*

1. Se realizará un correcto almacenamiento y método de conservación de los alimentos de acuerdo con su naturaleza y características. Además se adoptarán las medidas necesarias para que los productos almacenados se encuentren correctamente identificados en todo momento.

2. Durante su almacenamiento, conservación y venta, las materias primas, productos intermedios y finales, se mantendrán con la debida separación según su naturaleza y preparación para evitar su deterioro y protegerlos de la contaminación.

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

4. Las temperaturas de almacenamiento y conservación de los alimentos serán las establecidas en la normativa específica para cada producto o en su defecto las recogidas en su etiquetado. En los establecimientos, la temperatura ambiente no podrá superar los 27 °C.

5. En el caso de emplear aceite para cocinar, se dispondrá de kit para la determinación de compuestos polares de los aceites.

6. La estiba de alimentos y productos alimenticios se realizará exclusivamente en los almacenes, mediante estanterías o cualquier otro medio. Igualmente se guardará la debida distancia con paredes y techos, al objeto de facilitar las tareas de identificación, inspección, rotación y limpieza.

7. Los alimentos envasados o no, no podrán estar en contacto directo con el suelo en ninguno de los procesos de conservación, almacenamiento, preparación culinaria o venta.

8. Los establecimientos de frutas y verduras podrán exponer sus productos fuera de la sala de ventas, siempre que estos productos estén colocados a más de 80 cm del suelo en estanterías impermeables (no madera), no ocupar más de 4 m² de superficie y alejados de cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud (a una distancia superior a 2,5 m de la calzada, alcantarillas, jardines, zonas no asfaltadas, etc; y protegidos del sol, lluvia, viento y en general de los agentes atmosféricos).

9. Los productos destinados a su retirada o devolución deberán estar identificados con toda claridad y separados de los dispuestos para su utilización en el establecimiento. En caso contrario se considerará que se encuentran dispuestos para su uso.

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

11. Las botellas, barriles, conservas o latas podrán ubicarse en armarios o estanterías del establecimiento, no siendo obligatoria la instalación de la dependencia destinada a almacén.

Artículo 40. *Marcado de fechas y utilización*

1. Los productos frescos y perecederos, sin envasar que no se presenten para la venta al consumidor final y los procedentes de la fracción de envases originales; así como todos aquellos elaborados y/o que han sufrido un tratamiento que modifique las condiciones de uso indicadas en sus envases, se conservarán identificados de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vayan a ser consumidos en un plazo de veinticuatro horas.

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

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

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

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

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

Artículo 41. *Descongelación*

1. Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados y los descongelados y puestos a la venta al consumidor final, se descongelarán a temperaturas de refrigeración, en horno microondas o con otros métodos permitidos que garanticen la seguridad alimentaria de los productos.

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

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

4. Los alimentos descongelados no se podrán recongelar.

Artículo 42. *Verduras y hortalizas*

En la elaboración de comidas preparadas, las verduras y hortalizas de consumo en crudo deberán ser sometidas a un procedimiento de higienización con desinfectante de uso alimentario autorizado, siguiendo las pautas que se determinan en su etiquetado y aclarándose después con abundante agua potable.

Artículo 43. *Hielo*

El hielo que esté en contacto con los alimentos cumplirá lo establecido en la normativa de aplicación a este producto y en especial las siguientes condiciones:

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

Artículo 44. *Elementos no comestibles*

1. Los elementos decorativos utilizados en la presentación de los alimentos no deberán estar en contacto directo con los mismos, a no ser que sean de material autorizado para uso alimentario.

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

Artículo 45. *Traslado de comidas preparadas dentro del mismo establecimiento*

El traslado de las comidas preparadas desde la cocina a los comedores que se encuentren en plantas alejadas, se realizará en recipientes autorizados, debidamente protegidos y a las temperaturas que correspondan según el alimento.

CAPÍTULO IV

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Artículo 46. *Higiene del personal*

1. El personal dedicado a la manipulación, elaboración y venta de alimentos:
 - a) Observará unas prácticas correctas de higiene en manipulación de alimentos.
 - b) Deberá lavarse las manos con agua potable corriente caliente y jabón líquido tantas veces como lo requiera las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado otras actividades distintas a las de su cometido específico.
 - c) Mantendrá un elevado grado de higiene personal y utilizará ropa de trabajo de uso exclusivo limpia y calzado adecuado a su función.
 - d) Se cubrirá los cortes y heridas con apósitos y externamente con un vendaje impermeable o guantes de un solo uso.
 - e) No podrá fumar, masticar goma de mascar, toser sobre los alimentos, comer en el puesto de trabajo, ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
2. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos, deberán ponerlo en conocimiento del operador o encargado del establecimiento y deberá ser separado de su actividad hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador.

Artículo 47. *Formación de manipuladores*

1. El personal dedicado a la elaboración, manipulación y venta de alimentos, dispondrá de formación, acorde a la actividad que ejerza, que será continuada en el tiempo con cursos de reciclaje de conocimientos periódicos y nunca superior a cinco años, impartida por personal cualificado para ello. Los certificados acreditativos de la formación indicarán las horas y módulos impartidos.
2. Todos los establecimientos tendrán identificados los manipuladores de alimentos, en un registro actualizado a disposición de la autoridad sanitaria. Los datos incluidos comprenderán, como mínimo, la actuación formativa, fecha de impartición, así como la identificación del manipulador. Los datos del manipulador deberán conservarse como mínimo durante un mes desde que, en su caso, dejase de prestar servicio en el establecimiento.

CAPÍTULO V

AUTOCONTROL

Artículo 48. *Sistema de autocontrol*

1. Los establecimientos implantarán sistemas de autocontrol basados en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, pudiendo utilizar para ello guías de prácticas correctas de higiene.
2. Los sistemas de autocontrol estarán debidamente documentados. La documentación que sirva de soporte a estos sistemas estará a disposición de la autoridad competente para llevar a cabo las operaciones de control oficial que establece la normativa.

Artículo 49. *Análisis*

Para los establecimientos que elaboran, manipulen o expendan comidas será obligatorio realizar analíticas por laboratorio autorizado, al menos dos al año con un intervalo mínimo de cinco meses entre analíticas, de los alimentos o comidas, así como de las superficies de trabajo.

TÍTULO IV**ESTABLECIMIENTOS OCASIONALES, EXTRAORDINARIOS O PROVISIONALES****Artículo 50. *Condiciones específicas***

Los establecimientos que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos, con funcionamiento de carácter esporádico con motivo de ferias u otros movimientos o concentraciones de población, situándose en vía pública o en terrenos de titularidad privada y uso público, cumplirán las normas de higiene de los productos alimenticios y específicamente observarán las siguientes prescripciones:

- a) El emplazamiento y el tamaño de la instalación cumplirán la normativa sectorial de aplicación con el fin de reducir la contaminación y dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.
- b) Las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos estarán diseñadas de forma que se evite cualquier contaminación y dispondrán de una cubierta limpia y en buen estado de conservación. Si se elaboran alimentos, la zona de elaboración estará además diferenciada y será de uso exclusivo.
- c) Todas las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios en su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, deberán reducir el riesgo de contaminación. Los suelos serán de fácil limpieza y desinfección, en ningún caso se admitirán suelos sin pavimentar. Los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección.
- d) En función de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen sobre los productos y del uso esperado de los mismos cumplirán las siguientes condiciones:
 - 1.ª Dispondrán de lavamanos con agua potable fría, caliente o ambas.
 - 2.ª Contarán con instalaciones o medios para el mantenimiento y el control de las condiciones de temperatura requeridas para los productos alimenticios, y en número suficiente según el volumen de trabajo. Estarán provistos de termómetro de fácil lectura.
- e) Dispondrán de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos que serán de uso exclusivo de apertura no manual y estarán provistos de bolsa de material impermeable.
- f) En dependencias ubicadas en un lugar idóneo o en cabinas normalizadas existirá al menos un servicio higiénico para uso exclusivo de personal, excepto en los situados aislados en vía pública.
- g) Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.

LIBRO TERCERO**Centros de cuidado infantil, escuelas infantiles y establecimientos recreativos infantiles****TÍTULO I****DISPOSICIONES GENERALES****Artículo 51. *Ámbito de aplicación específico de los centros de cuidado infantil, escuelas infantiles y establecimientos recreativos infantiles***

1. Este libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos públicos y privados que impartan educación infantil de primer ciclo,

ejerzan la actividad de cuidado y atención de niños de forma esporádica o regular, así como los destinados al recreo y esparcimiento infantil.

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

- a) CENTROS DE CUIDADO INFANTIL: Son centros que de forma regular o esporádica acogen niños para su cuidado, no estando autorizados para impartir educación infantil.
- b) ESTABLECIMIENTOS RECREATIVOS INFANTILES: Son centros destinados al recreo y esparcimiento infantil y/o celebración de fiestas infantiles.
- c) ESCUELAS INFANTILES DE PRIMER CICLO: Son centros educativos para niños de cero a tres años de edad, autorizados para impartir primer ciclo de educación infantil.

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

Artículo 52. Definiciones de términos incluidos en la regulación de los centros de cuidado infantil, escuelas infantiles y establecimientos recreativos infantiles

A efectos de esta regulación, se establecen las siguientes definiciones:

1. ZONA AISLADA: Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares sin necesidad de que dicha separación llegue a techos.

2. ZONA DIFERENCIADA: Espacio destinado a una determinada finalidad, sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares.

TÍTULO II

CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE LOS CENTROS DE CUIDADO INFANTIL, ESCUELAS INFANTILES Y ESTABLECIMIENTOS RECREATIVOS INFANTILES

CAPÍTULO I

LOCALES

Artículo 53. Dependencias o zonas comunes para centros de cuidado infantil, escuelas infantiles y establecimientos recreativos infantiles

Además de cumplir con la normativa estatal y autonómica de educación infantil, los centros regulados en este libro, dispondrán al menos de las siguientes dependencias o zonas comunes:

- a) Cocina o zona de manipulación de alimentos, si se presta este servicio, que estará en centros con niños y niñas menores de 1 año.
- b) Servicio higiénico para uso exclusivo del personal, pudiendo ser utilizado también por los manipuladores de alimentos. El servicio deberá ser accesible y estará dotado de inodoro, papel higiénico, lavabo con sistema de apertura no manual, agua potable corriente fría y caliente, jabón líquido, secadores automáticos o toallas de un sólo uso y recipiente para depositar las usadas de accionamiento no manual.
- c) Vestuario o taquillas individuales para uso de personal, que estarán ubicados en lugar debidamente separado de las salas o zonas de estancia y juego infantil.
- d) Zona aislada o armario, destinado al almacenamiento de productos y material de limpieza, que será inaccesible a los niños.
- e) Zona aislada destinada exclusivamente al servicio de lavandería, si esta actividad se realizara en el propio centro.
- f) Cuarto o armario destinado exclusivamente a guardar lencería.
- g) Lugar destinado al depósito de cubos de basuras, a no ser que se utilice el cuarto de basuras común del edificio. Dicho lugar, en ningún caso puede servir de paso o comunicar con zonas donde se almacenen o manipulen alimentos, comedor o con las salas de estancia de niños.

Artículo 54. Dependencias obligatorias específicas para los centros de cuidado infantil

Los centros de cuidado infantil, además de las dependencias o zonas comunes establecidas en el artículo 53, dispondrán de las siguientes:

- a) Una sala por cada unidad con una superficie de dos metros cuadrados por puesto escolar y que tendrá treinta metros cuadrados como mínimo. Las salas destinadas a niños y niñas menores de dos años dispondrán de áreas diferenciadas para el descanso e higiene de éstos, y donde deberán acogerse a los niños al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de cero a dos años y de dos o más años.
- b) Patio o zona de juegos ubicados en planta baja, por cada nueve unidades o fracción, de uso exclusivo del centro, con una superficie que, en ningún caso, podrá ser inferior a setenta y cinco metros cuadrados.
- c) Un espacio adecuado para la preparación de alimentos, cuando haya niños y niñas menores de un año, con capacidad para los equipamientos necesarios. Zona de preparación de biberones, siempre que se precise por la edad de los niños, y que en todo caso estará diferenciada respecto a la sala de estancia.
- d) Zona de comedor específico, que podrá ser una zona de la sala de estancia destinada a este fin o compartida con la sala de usos múltiples no inferior a 30 metros cuadrados.
- e) Servicios higiénicos para niños. Un aseo por sala destinada a niños y niñas de dos a tres años, que deberá ser visible y accesible desde la misma y que contará con dos lavabos y dos inodoros, con agua potable corriente fría y caliente, inodoro, toallas de un solo uso, con recipientes para depósito de las utilizadas, jabón y papel higiénico. Los sanitarios serán de tamaño adecuado y estarán colocados a la altura apropiada. Se podrá autorizar un servicio higiénico común para varias salas siempre y cuando se cumplan las condiciones de visibilidad y accesibilidad.
- f) Zona de aseo. En las salas destinadas a niños de cero a dos años existirá una zona de aseo diferenciada, que contará con un cambiador de material fácilmente lavable. Esta zona podrá ser compartida por más de una sala siempre que se garantice la visibilidad de las mismas.

Artículo 55. Dependencias obligatorias específicas para establecimientos recreativos infantiles

Los establecimientos recreativos infantiles, además de las dependencias o zonas comunes establecidas en el artículo 53, dispondrán de las siguientes:

- a) Zonas de juegos con una superficie mínima de dos metros y medio cuadrados por niño, en número suficiente para acogerlos, al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de cero a tres años y más de tres años.
- b) Zona de comedor o merienda, en caso de ofrecer este servicio, que estará debidamente separada de las zonas de juegos.
- c) Servicios higiénicos con separación de sexos, pudiendo ser comunes para niños y adultos. Al menos uno de ellos debe ser accesible, de forma que pueda ser usado por personas con discapacidad, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de entrada al mismo. De ser comunes estarán dotados al menos de dos cabinas, una con inodoro de tamaño infantil y otra con inodoro para adultos. Si atendieran a niños de cero a tres años, se instalará una zona de aseo que contará con un cambiador de material fácilmente lavable.
- d) Los servicios contarán al menos que contará con dos lavabos y dos inodoros, con agua potable corriente fría y caliente, inodoro, toallas de un solo uso, con recipientes para depósito de las utilizadas, jabón y papel higiénico.

Artículo 56. Dependencias obligatorias específicas para centros donde pernocten niños

En el caso de que en el centro exista pernocta de niños, dispondrán además de las dependencias o zonas establecidas para la actividad que corresponda, de las siguientes:

- a) Sala/s destinadas al descanso, diferenciadas de las de atención diurna con unas dimensiones mínimas de tres metros cuadrados por niño, con una superficie nunca inferior a veinte metros cuadrados, y donde deberán acogerse los niños al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: De cero a tres y de tres en adelante.
- b) Servicio higiénico para niños incorporado en cada sala de pernocta. Los inodoros serán de tamaño adecuado y estarán colocados a la altura apropiada.

Los servicios estarán dotados de ducha y lavabo con agua potable corriente fría y caliente, toallas de un solo uso, con recipientes para depósito de las utilizadas, jabón y papel higiénico.

CAPÍTULO II**INSTALACIONES****Artículo 57. Condiciones generales**

1. Los locales, instalaciones, mobiliario y equipos se mantendrán en correcto estado de conservación, limpieza y desinfección. No está permitida la presencia de animales.
2. Los productos, materiales y utensilios que, por sus características pudieran provocar cualquier tipo de daño o accidente, deberán mantenerse en lugares inaccesibles para los niños.
3. Se instalarán dispositivos de control de temperatura para evitar posibles quemaduras por agua caliente en los lavabos utilizados por los niños.

Artículo 58. Materiales

1. Los suelos, paredes, techos y puertas estarán contruidos con materiales de superficie lisa, continua, lavable, no tóxica, impermeable y de fácil limpieza y desinfección, prohibiéndose los revestimientos textiles. Además, los suelos serán antideslizantes.
2. Los acabados interiores no observarán superficies rugosas, duras o agresivas, aristas en esquinas, resaltes de fábrica o desniveles, a menos que estén protegidos.

Artículo 59. Puertas

1. Las puertas de acceso y salida serán inaccesibles para los menores y serán de fácil apertura en situaciones de emergencia.
2. Las puertas interiores contarán con mecanismo de protección antipinzamiento y con sistemas antiatrapamiento de dedos. Las manillas estarán situadas por encima de ciento veinte centímetros desde el suelo o, en su defecto contarán con otro sistema de cierre por encima de dicha altura.

Artículo 60. Ventanas

1. En el caso de existir vidrios, estos serán de seguridad o se dotarán de un mecanismo que evite accidentes en caso de rotura. Si se pueden confundir con espacios abiertos, estarán debidamente señalizados.
2. Las ventanas serán deslizantes, correderas u oscilo batientes y su disposición permitirá que sean practicables únicamente por adultos. En las zonas de aprendizaje y descanso, tanto las ventanas como las cristalerías estarán dotadas de persianas u otros medios que permitan regular la claridad, así como de sistemas que eviten posibles caídas. En ningún caso dichos sistemas impedirán una posible evacuación.

Artículo 61. Enchufes

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

Artículo 62. *Ventilación*

La ventilación de salas y estancias donde los niños permanezcan de forma regular, se realizará conforme a la normativa sectorial de aplicación.

Artículo 63. *Iluminación*

1. Todas las salas y estancias que acojan a niños de forma regular dispondrán de luz natural; el resto de las dependencias podrán contar con iluminación artificial, la cual será de intensidad suficiente, acorde con las necesidades de cada una de las estancias.

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

Artículo 64. *Climatización*

1. Dispondrán de sistema de climatización capaz de garantizar una temperatura en todas las dependencias entre veinte y veinticinco grados centígrados.

2. Los elementos de climatización estarán debidamente protegidos, estando prohibida la instalación de estufas o chimeneas de combustión directa.

Artículo 65. *Mobiliario*

1. El mobiliario será de material lavable, y se evitarán aristas y salientes que pudieran provocar accidentes.

2. Las cunas, que en todo caso serán de material y medidas homologadas, estarán dispuestas de tal manera que se facilite el acceso al niño al menos desde un lateral. Las zonas de paso entre cunas tendrán una anchura mínima de cincuenta centímetros.

3. Las camas tendrán como mínimo noventa centímetros de ancho y ciento ochenta centímetros de largo. No se permitirá el uso de literas de más de dos alturas.

4. Las cunas o camas para niños de cero a seis años, contarán con protección para evitar caídas.

5. La pernocta se realizará en camas o cunas homologadas, mientras que el descanso diurno podrá ser organizado en colchonetas, tumbonas o similares.

Artículo 66. *Patios*

1. Si contara con patio exterior propio, éste estará limitado por una valla perimetral, que en caso de ser de barrotes tendrán una distancia entre ellos inferior a siete centímetros. En dichos patios existirán zonas de sombra.

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

Artículo 67. *Preparación de biberones*

1. Los biberones se prepararán en una zona diferenciada de la cocina o de la zona de manipulación de alimentos. Se permite la preparación de biberones en espacios anexos a las salas de bebés siempre que se disponga de superficie de trabajo y de lavabo con dispositivo no manual y agua potable corriente fría y caliente.

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

Artículo 68. *Depósito de materiales usados*

En la zona de aseo de las salas de niños de 0 a 2 años, se dispondrá de un cubo higiénico con cierre y accionamiento a pedal para depositar los pañales y otros materiales usados, que estará siempre dotado de bolsa de material impermeable u otro sistema que cumpla la misma finalidad.

Artículo 69. *Juguetes y equipamiento de las zonas de juego*

1. Los juguetes serán de materiales de fácil limpieza y desinfección, y se adaptarán a lo legislado respecto a sus propiedades mecánicas, físicas, de inflamabilidad y seguridad. Si su uso es compartido, se someterán a limpieza diaria y en todo caso siempre que sea necesario.

2. Los aparatos de juego serán adaptados a las edades de los niños a los que estén destinados y se ajustarán a las exigencias recogidas en las Normas UNE de aplicación o en su caso ISO internacionales.

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

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

Artículo 70. *Condiciones de los útiles*

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

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

TÍTULO III**PERSONAL Y ORGANIZACIÓN****Artículo 71. *Dotación de personal***

En todo momento los menores estarán bajo la vigilancia y cuidado del personal del centro. Se garantizará la vigilancia efectiva de los niños y para ello deberá permanecer, en todo caso, una persona cualificada por zona o sala, con independencia de observar los mínimos establecidos en este artículo.

Artículo 72. *Prácticas higiénicas*

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

- a) Vestirá durante el trabajo ropa y calzado de uso exclusivo que mantendrá en todo momento con la debida limpieza.
- b) No comerá ni realizará cualquier actividad en las zonas de trabajo que comprometa las prácticas higiénicas.
- c) Mantendrá un elevado grado de higiene personal y se lavará las manos siempre que haya utilizado el servicio o atendido las necesidades de los menores.

Artículo 73. *Comunicación con el exterior*

En todos estos centros, será obligatoria la instalación de un teléfono de comunicación con el exterior para ser utilizado en caso de emergencia.

Artículo 74. *Dietas*

La dieta de los niños, de la que los padres tendrán conocimiento con antelación de al menos cuarenta y ocho horas, será equilibrada y adecuada a su edad, teniendo en cuenta las necesidades de dietas especiales.

Artículo 75. *Libro de registro de usuarios y ficha individual*

En los centros en los que pernocten niños, se dispondrá de:

- a) Libro de registro específico, donde figurará al menos, el nombre del niño, de los padres o tutores, fecha y hora de entrada y salida, y la firma de padres o tutores y personas del centro responsables de la entrada y salida.
- b) Ficha individual por usuario que incorpore datos identificativos esenciales, así como los relativos a posibles incidencias de salud o de otro tipo, y los teléfonos de contacto de los padres o tutores.

Artículo 76. *Programa de limpieza, desinfección y control de plagas*

1. Los centros infantiles establecerán un registro de limpieza y desinfección donde se especificará la periodicidad, el producto empleado y el responsable de la tarea, y que abarcará instalaciones, mobiliario y juguetes disponibles en el centro.

2. Contarán con un plan de prevención y control de plagas que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

LIBRO CUARTO

Peluquerías, establecimientos de estética, “fish-foot spa” y establecimientos deportivos

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 77. *Ámbito de aplicación específico de las peluquerías, establecimientos de estética, “fish-foot spa” y establecimientos deportivos*

1. Este libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir las peluquerías, establecimientos de estética, “fish-foot spa” y establecimientos deportivos.

2. Las actividades reguladas en este libro son las siguientes:

- a) **PELUQUERÍA:** Establecimiento donde se presta el servicio de corte, peinado y todas aquellas prácticas relativas al cuidado del cabello. Se podrán ejercer adicionalmente las actividades de manicura, pedicura, esculpido de uñas, depilación eléctrica, a la cera o con productos cosméticos, barbería y maquillaje.
- b) **ESTABLECIMIENTO DE ESTÉTICA:** Establecimiento en el que se realizan distintas técnicas no sanitarias con la finalidad de embellecer el cuerpo humano, y que incluye:
 - 1.º INSTITUTO DE BELLEZA Y CENTRO DE ESTÉTICA: Establecimiento en el que se realizan técnicas estéticas. Si la actividad dispone al menos de dos cabinas, se denominará centro de estética.
 - 2.º CENTRO DE BRONCEADO: Establecimiento en el que exclusivamente, o junto con otras actividades, se presta un servicio de bronceado de la piel mediante la aplicación de aparatos emisores de rayos ultravioletas.
 - 3.º CENTRO DE TATUAJE, MICROPIGMENTACIÓN Y/O PERFORACIÓN CUTÁNEA O “PIERCING”: Establecimiento no sanitario en el que se practica la técnica de grabado de dibujos mediante la introducción de pigmentos atravesando la piel o mucosas y/o la perforación de cualquier parte del cuerpo, con la finalidad de prender en el mismo objetos de materiales autorizados.
- c) **“FISH-FOOT SPA”:** Establecimiento destinado al tratamiento estético mediante peces de la especie *Garra rufa*.
- d) **ESTABLECIMIENTO DEPORTIVO:** Establecimiento destinado al ejercicio físico y deporte.

Artículo 78. Definiciones de términos incluidos en la regulación de peluquerías, establecimientos de estética, “fish-foot spa” y establecimientos deportivos

A los efectos de esta regulación, se establecen las siguientes definiciones:

- a) CABINA: Zona aislada para uso individual y destinada, exclusivamente, a la prestación de servicios de estética personal.
- b) DESINFECCIÓN: Técnicas y procedimientos destinados a la eliminación de microorganismos patógenos.
- c) ESTERILIZACIÓN: Técnicas y procedimientos destinados a eliminar microorganismos nocivos y patógenos utilizando productos químicos o sistemas físicos basados en aumento de la temperatura, bajo control de tiempo y presión.
- d) HIGIENIZACIÓN: Técnicas y procedimientos destinados a la limpieza utilizando detergente.
- e) USO EXCLUSIVO: Uso no compartido con ningún otro.
- f) ZONA AISLADA: Espacio destinado para una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares sin necesidad de que dicha separación llegue a techos.
- g) ZONA DIFERENCIADA: Espacio destinado a una determinada finalidad, sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares.

Artículo 79. Exclusiones al ámbito de aplicación

Se excluyen del ámbito de aplicación de esta regulación las actividades sujetas a autorización sanitaria.

Artículo 80. Compatibilidades

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

2. En los establecimientos regulados en este libro, podrán realizarse actividades sanitarias, entre las que se incluyen consultas, asesoramientos médicos y masajes terapéuticos o deportivos, siempre que cuenten con la preceptiva autorización sanitaria.

TÍTULO II

CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE LOS LOCALES, ÚTILES, COSMÉTICOS Y LENCERÍA

CAPÍTULO I

LOCALES E INSTALACIONES

Artículo 81. Dependencias obligatorias

Los establecimientos sujetos a esta regulación deberán disponer de las siguientes dependencias o zonas:

- a) Zonas de trabajo diferenciadas.
- b) Dependencia, armario o lugar diferenciado y de uso exclusivo para productos cosméticos, lencería y útiles de trabajo.
- c) Zona destinada al servicio de lavandería, si ésta actividad se realizara en el propio establecimiento.
- d) Dependencia, armario o lugar aislado y de uso exclusivo, destinado a productos y útiles de limpieza.
- e) Vestuario o taquillas individuales para uso exclusivo del personal.
- f) Servicios higiénicos cuya utilización podrá ser compartida por público y personal.
- g) Vestuarios para uso exclusivo de los clientes en establecimientos de estética y gimnasios, pudiendo considerarse como vestuario las cabinas de uso individual. Todos los establecimientos sujetos a esta regulación dispondrán de los elementos o mobiliario necesario para el depósito de la ropa y calzado de los clientes.

- h) Lugar destinado al depósito de cubos de basura, a no ser que se utilice el cuarto de basuras común del edificio. En establecimientos agrupados, se podrá utilizar a dichos efectos, el cuarto de basuras común de los mismos.

Artículo 82. Ventilación e iluminación

La ventilación será natural o forzada, apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine. La iluminación será natural o artificial, ajustándose ambas a las respectivas legislaciones vigentes.

Artículo 83. Abastecimiento de agua

Las instalaciones contarán en todo momento con abastecimiento suficiente de agua potable, fría y caliente en todas las tomas.

Artículo 84. Condiciones higiénicas

Los locales, instalaciones, útiles y mobiliario se mantendrán en correcto estado de conservación, limpieza y orden. No está permitida la presencia de animales, debiendo anunciar esta circunstancia y comunicarlo a la Delegación Municipal de Medio Ambiente y Sanidad.

Artículo 85. Materiales

Las paredes, suelos y superficies de trabajo serán de materiales lisos e impermeables y de fácil limpieza y desinfección, manteniéndose en todo momento en condiciones higiénico-sanitarias y de conservación adecuadas.

Artículo 86. Mobiliario

1. El mobiliario como mesas, sillones, carros, camillas y bancos entre otros, será de material lavable y de fácil limpieza y desinfección.
2. Se dispondrá, además, de protectores de un solo uso cuando se realicen técnicas estéticas que precisen el contacto directo del cuerpo con el mobiliario.

Artículo 87. Servicios higiénicos

1. La dotación de servicios higiénicos de uso público lo será en función de la superficie útil de manera que, hasta doscientos metros cuadrados, se instalará un inodoro y un lavabo y, por cada doscientos metros cuadrados adicionales o fracción superior a cien metros cuadrados, se aumentará un inodoro y un lavabo separándose por cada uno de los sexos.
2. Independientemente de que el número de aseos a instalar en aplicación del apartado anterior, fuera de un inodoro y un lavabo, este criterio operará siempre que se trate de actividades con un aforo inferior a cincuenta personas. Este servicio será accesible, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de acceso al mismo.
3. Salvo en la excepción indicada en el apartado anterior dispondrán, como mínimo, de un servicio higiénico público accesible, que permita la entrada y utilización a las personas discapacitadas.
4. Para los casos en los que en función de la superficie sea suficiente con un inodoro y un lavabo, se estima que la condición de separación de sexos se cumple con la adopción de medidas que garanticen su utilización por separado excepto en gimnasios, que si estarán separados.
5. Si el establecimiento se encuentra instalado en un comercio agrupado, los servicios higiénicos comunes del centro podrán utilizarse por el público y personal, siempre que reúnan las características previstas en este libro, y con excepción de los institutos de belleza y centros de estética que requieran la instalación de duchas y gimnasios que dispondrán en sus propias dependencias de servicios higiénicos.
6. Los servicios higiénicos estarán dotados de lavabo con agua potable corriente fría y caliente, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores por aire, papel higiénico y recipientes para residuos.
7. En el ejercicio de varias actividades, el cómputo de servicios higiénicos se hará en función del total de la superficie útil y no por cada una de las actividades.

Artículo 88. Residuos

1. Los residuos producidos en estos establecimientos, tales como, agujas y material de corte o perforación desechables, susceptibles de haber entrado en contacto con líquidos o sustancias biológicas, se gestionaran como residuos biosanitarios.
2. Estos centros cumplirán la legislación vigente sobre gestión de residuos biosanitarios y citotóxicos.

Artículo 89. Programa de limpieza, desinfección y control de plagas

1. Se establecerá un registro de limpieza y desinfección donde se especificará la periodicidad, el producto empleado y el responsable de la tarea, y que abarcará instalaciones, mobiliario, equipos y útiles.
2. Contarán con un plan de prevención y control de plagas que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

CAPÍTULO II**PRODUCTOS COSMÉTICOS, EQUIPOS, UTILLAJE Y LENCERÍA****Artículo 90. Productos cosméticos**

1. Los productos cosméticos que se utilicen en el ejercicio de las actividades reguladas en este libro, se mantendrán siempre etiquetados, cumplirán lo dispuesto en la normativa vigente y se mantendrán en perfectas condiciones de utilización.
2. La cera fría y otros productos cosméticos utilizados en frío para depilación, serán de un solo uso.
3. La cera caliente que no fuera de un solo uso, dispondrá de un sistema eficaz de calentamiento a temperaturas superiores a sesenta grados centígrados y filtrado. La cera será desechada si después de su utilización se observara restos de sangrado.
4. En ningún caso se utilizarán lápices cortasangre, pudiendo ser sustituidos por hemostáticos líquidos.

Artículo 91. Condiciones de equipos y utillaje

1. Los utensilios, materiales y equipos utilizados en la práctica profesional se mantendrán en perfectas condiciones de utilización y conservación. Además, aquellos que entren en contacto directo con las personas, deberán estar limpios y desinfectados.
2. Los peines, cepillos y demás utensilios que entren en contacto con piel o cuero cabelludo, deberán ser objeto de higienización y posterior desinfección entre cada usuario. Una vez limpios, deberán almacenarse en recipientes de material liso y de fácil limpieza o con envoltura individual. Dispondrán de esterilizador por luz ultravioleta.
3. Los cortacutículas y otros instrumentos de corte, que estén en contacto directo con la piel, serán higienizados y esterilizados, manteniendo dichas condiciones hasta su utilización. Las cuchillas serán de un solo uso.
4. La esterilización se realizará por medios adecuados que garanticen la misma, verificando que las medidas de las variables de control sean las correctas.
5. No será necesario disponer en el establecimiento de sistema de esterilización cuando se utilicen materiales estériles y desechables tras su uso.
6. Cualquier objeto o superficie manchada con fluidos corporales, será limpiada y desinfectada.
7. Los componentes de equipos susceptibles de contaminarse con fluidos corporales, que no sean desmontables o desechables y no susceptibles de ser esterilizados, se protegerán con fundas de material impermeable y de un solo uso.
8. Los elementos de protección ocular serán de un solo uso o se someterán a higienización entre cada usuario. Serán adecuados para el espectro de banda en función de la técnica utilizada.
9. Las peceras se someterán a un procedimiento de desinfección periódica. Se llevará un control de las condiciones físico-químicas del agua y de la salud de los peces *Garra rufa*.

Artículo 92. Lencería

Las toallas y demás lencería, se mantendrán y almacenarán en condiciones higiénicas y serán renovadas con cada usuario. Una vez usadas, se depositarán en un recipiente dispuesto exclusivamente para tal fin.

TÍTULO III**CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS****Artículo 93. Peluquerías**

Las peluquerías, además de las condiciones generales recogidas en este libro, cumplirán de forma específica las siguientes:

- a) Contarán con una zona para la preparación del material, diferenciada y de uso exclusivo por el personal.
- b) Dispondrán de lavabo dotado de agua corriente fría y caliente de uso exclusivo para la limpieza del material, independiente de los lavabos y lavacabezas.
- c) Habilitarán cabina o cabinas si se realiza servicio de depilación, siendo exigible la instalación de lavabo en las mismas.

Artículo 94. Institutos de belleza y centros de estética

Los institutos de belleza y los centros de estética, además de las condiciones generales recogidas en esta disposición y las específicas en función de las técnicas que realicen, cumplirán las siguientes condiciones:

- a) Dispondrán de lavabo dotado de agua potable corriente fría y caliente en las cabinas y en las salas comunes donde se apliquen las técnicas de estética.
- b) Contarán con ducha/s para los usuarios, cuando se precise una limpieza posterior del cuerpo tras la práctica realizada.
- c) Las cabinas en las que se utilicen equipos láser o IPL (luz pulsada intensa), contarán con paredes hasta el techo y estarán señalizadas, limitando su acceso a personal autorizado. Los paramentos estarán revestidos de material opaco para evitar la salida de radiación al exterior. El mobiliario y utillaje será antirreflectante.
- d) Se realizarán revisiones periódicas de los equipos utilizados en tratamientos de estética, que deberán estar documentadas.
- e) Se informará a los usuarios sobre los riesgos y contraindicaciones de las técnicas estéticas aplicadas.

Artículo 95. Centros de bronceado

Los centros de bronceado cumplirán las condiciones generales recogidas en este libro y las contenidas en su normativa específica de aplicación.

Artículo 96. Centros de tatuaje, micropigmentación y/o perforación cutánea o “piercing”

Los centros de tatuaje, anillado y centros donde se realicen técnicas de micropigmentación, cumplirán las condiciones generales recogidas en este libro y las contenidas en su normativa específica de aplicación.

Artículo 97. Establecimientos deportivos

Los establecimientos deportivos, además de las condiciones generales recogidas en este libro, cumplirán los siguientes requisitos:

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

- b) El suelo de vestuarios y duchas será antideslizante.
- c) Cuando se ejerza la enseñanza o instrucción de actividades físicas o deportivas, durante las horas de funcionamiento del gimnasio se encontrará presente personal con cualificación profesional, encargado de supervisar las actividades de los concurrentes.
- d) En las salas de máquinas o aparatos, sin enseñanza o instrucción, existirán carteles en lugar visible para los usuarios donde se indique el manejo de dichas máquinas o aparatos y los riesgos derivados de su uso.
- e) Las máquinas y aparatos instalados en esta actividad se ajustarán a las exigencias recogidas en las Normas UNE de aplicación o en su caso ISO internacionales y se mantendrán en las debidas condiciones higiénicas y de mantenimiento. Se realizarán revisiones periódicas que deberán estar documentadas.

TÍTULO IV

PERSONAL Y ORGANIZACIÓN

Artículo 98. *Condiciones del personal*

El personal que desempeñe cometidos en cualquiera de los establecimientos que se regulan en este libro, estará obligado a observar las siguientes prescripciones, además de lo establecido en las disposiciones vigentes que les sean de aplicación:

- a) Vestirá durante el trabajo ropa y calzado de uso exclusivo, que mantendrá en todo momento con la debida limpieza.
- b) No comerá en la zona de trabajo.
- c) Tendrá cualificación profesional sobre las técnicas aplicadas para evitar riesgos en los usuarios. En caso de precisar formación reglada exigida por sus normativas de aplicación específicas, deberá justificarla cuando sea requerida por los servicios de inspección, mediante los preceptivos certificados.
- d) Informará al usuario, si fuera necesario y con carácter previo a la realización de la técnica, de los riesgos de la misma asegurándose, en su caso, que se cumplan los formularios exigidos y que se cumplan los requisitos de consentimiento.

Artículo 99. *Códigos de buenas prácticas*

Las empresas podrán utilizar voluntariamente códigos de buenas prácticas como medio para garantizar la higiene y la seguridad de las técnicas empleadas.

LIBRO QUINTO

Playas

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 100. *Ámbito de aplicación específico*

Este libro tiene por objeto la regulación de las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir las playas del término municipal. Los municipios tienen una serie de competencias sobre el dominio público marítimo-terrestre, atribuidas por el artículo 115 de la citada Ley de Costas, y que se concretan en:

- a) Mantener las playas y lugares públicos de baños en las debidas condiciones de limpieza, higiene y salubridad.
- b) Vigilar la observancia de las normas e instrucciones dictadas por la Administración del Estado sobre salvamento y seguridad de la vida humana.

- c) Explotar, en su caso, los servicios de temporada que puedan establecerse en las playas por cualquiera de las formas de gestión directa o indirecta previstas en la legislación de régimen local.

Artículo 101. Definiciones de términos incluidos en la regulación de playas

A efectos de la presente ordenanza y de acuerdo con la normativa estatal básica, así como la de carácter autonómico de aplicación, se entiende como:

- a) **PLAYAS:** Zonas de depósito de materiales sueltos, tales como arenas, gravas y guijarros, incluyendo escarpes, bermas y dunas, tengan o no vegetación, formadas por la acción del mar o del viento marino, u otras causas naturales o artificiales.
- b) **AGUAS DE BAÑO:** Aquellas de carácter marítimo en las que el baño esté expresamente autorizado o, no estando prohibido, se practique habitualmente por un número importante de personas.
- c) **ZONA DE BAÑO:** El lugar donde se encuentran las aguas de baño de carácter marítimo y los lugares aledaños que constituyen parte accesorio de esta agua en relación a sus usos turísticos-recreativos.
En todo caso se entenderá como zona de baño aquella que se encuentre debidamente balizada al efecto.
En los tramos de costa que no estén balizados como zona de baño se entenderá que ésta ocupa una franja de mar contigua a la costa de una anchura de 200 metros en las playas y 50 metros en el resto de la costa.
- d) **ZONA DE VARADA:** Aquella destinada a la estancia, embarque, desembarque y mantenimiento de embarcaciones profesionales y de recreo, debidamente listadas.
- e) **TEMPORADA DE BAÑO:** Periodo de tiempo en que puede preverse una afluencia importante de bañistas, teniendo en cuenta los usos y costumbres locales. A efectos de la presente ordenanza, se considerará temporada de baño el periodo comprendido entre el 1 de junio y el 30 de septiembre de cada año, y en Semana Santa, el periodo comprendido entre el viernes anterior a Domingo de Ramos y el Lunes de Pascua (ambos inclusive).
- f) **ACAMPADA:** Instalación de tiendas de campaña, parasoles no diáfanos en sus laterales o de vehículos o remolques habitables.
- g) **CAMPAMENTO:** Acampada organizada dotada de los servicios establecidos por la normativa vigente.
- h) **VENTA NO SEDENTARIA:** La venta ambulante y la realizada en puntos no estables por vendedores habituales u ocasionales.
- i) **MORAGA:** Reunión organizada de personas para la celebración de un festejo.
- j) **PESCA MARÍTIMA DE RECREO:** Se entiende aquella que se realiza por afición o deporte, sin retribución alguna y sin ánimo de lucro. Las capturas conseguidas por medio de esta actividad serán destinadas exclusivamente al consumo propio del pescador o para finalidades benéficas o sociales. La pesca marítima de recreo podrá ser ejercitada en superficie, desde embarcación o a pie desde la costa, y submarina, nadando o buceando a pulmón libre.

TÍTULO II

**CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS Y AMBIENTALES DE INSTALACIONES
Y EQUIPAMIENTOS DE LAS PLAYAS**

Artículo 102. Normas de carácter higiénico-sanitario y ambiental

1. La Delegación Municipal de Medio Ambiente y Sanidad vigilará y velará el cumplimiento de las normas de carácter ambiental y sanitario de las playas del municipio, realizando

cuantas inspecciones, actas e informes ambientales y sanitarios sean precisos para el cumplimiento de lo dispuesto en esta Ordenanza y la normativa sectorial aplicable.

2. Los usuarios tendrán derecho a ser informados por el Ayuntamiento de la falta de aptitud para el baño de las aguas que no satisfagan los criterios de calidad mínima exigibles por las normas vigentes.

3. A tal fin, el Ayuntamiento facilitará, a quien así lo solicite, información actualizada de las condiciones higiénico-sanitarias de las zonas de baño.

4. Se señalará el equipamiento de servicios públicos y las posibles limitaciones de uso que puedan existir, conforme a lo establecido en la normativa vigente.

5. Se señalará la prohibición de baño, conforme a lo establecido en la normativa de aplicación, cuando así venga establecida por la Delegación Territorial de la Consejería de Salud u órgano competente, en este caso la Delegación de Medio Ambiente y Sanidad previa evaluación de los riesgos sanitarios, y se mantendrá la misma hasta tanto no se comunique la desaparición del riesgo sanitario por dicha Delegación Territorial.

6. Se adoptarán las medidas necesarias para la clausura de zonas de baño, cuando así venga acordada por la Delegación Territorial de la Consejería de Salud u órgano competente, en este caso la Delegación de Medio Ambiente y Sanidad previa evaluación de los riesgos sanitarios, y se mantendrán hasta tanto sea comunicado el acuerdo de reapertura de la zona de baño por dicha Delegación Territorial.

7. El Ayuntamiento de Torremolinos dará la publicidad necesaria al informe que anualmente elabore la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, en el que se recoja la situación higiénico-sanitaria de las aguas y zonas de baño, así como a sus actualizaciones.

8. Queda prohibida la evacuación fisiológica en el mar o en la playa.

9. Queda prohibido lavarse en el agua del mar utilizando jabón, gel, champú o cualquier otro producto similar.

10. Queda prohibido dar a las duchas, lavapies, aseos y mobiliario urbano en general, ubicados en las playas, un uso diferente al que les es propio; así, se sancionará conforme a la presente ordenanza, a los usuarios que den otro fin a las mismas como jugar, limpiar los enseres de cocina, lavarse o ducharse utilizando jabón, gel, champú o cualquier producto detergente, pintar, deteriorar, etc., sin perjuicio de las responsabilidades de otra índole que puedan exigirse por los actos cometidos.

11. Queda prohibido arrojar en la playa o en el agua del mar cualquier tipo de residuos como papeles, restos de comida, latas, botellas, plásticos, restos de frutos secos, colillas, etc., así como dejar abandonados en la misma muebles, carritos, palés, cajas, embalajes, etc.

12. Dichos residuos habrán de depositarse en bolsa cerrada en los contenedores con cierre hermético que se encuentran distribuidos por la arena de la playa.

13. Queda prohibida la venta no sedentaria en las playas de cualquier tipo de producto, en especial aquellos como bebidas y productos alimenticios, en general, y en concreto, bocadillos, bebidas, aperitivos, golosinas, semillas, etc, cuya normativa así lo establece.

14. Se prohíbe limpiar en la arena de la playa o en el agua del mar los enseres de cocinar o los recipientes que hayan servido para portar alimentos u otras materias orgánicas. No obstante lo anterior, los pescadores podrán realizar en la playa sus faenas de limpieza de artes y enseres así como de mantenimiento de embarcaciones, debiendo, inmediatamente después de terminar dichas labores, depositar los residuos que se produzcan en los contenedores que el Ayuntamiento habilitará en las zonas de varada para uso exclusivo de los mismos.

15. Están prohibidos los campamentos y acampadas en la playa.

16. Los chiringuitos, quioscos y en general los establecimientos de venta de comidas y bebidas en las playas, deberán cumplir con lo establecido en el libro segundo de esta ordenanza, la Delegación Municipal de Medio Ambiente y Sanidad, velará por el cumplimiento de dichas disposiciones.

17. Queda prohibida la pesca marítima de recreo para uso comercial o con ánimo de lucro. Las capturas conseguidas por medio de esta actividad se destinarán exclusivamente al consumo propio del pescador o para finalidades benéficas o sociales.

Artículo 103. Animales de compañía en las playas

1. Como norma general queda prohibido el acceso de animales domésticos a las aguas y zonas de baño en temporada de baño, conforme al artículo 6 del Decreto 194/1998, de 13 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia Higiénico-Sanitaria de las Aguas y Zonas de Baño de Carácter Marítimo, con excepción del que resulte preciso para el desarrollo de actividades debidamente autorizadas por la autoridad sanitaria competente.

2. Queda autorizada la presencia en la playa de perros guía en compañía de la persona a quien sirvan, sin perjuicio de la responsabilidad de su poseedor y/o propietario ni de las medidas que el mismo deba adoptar para evitar molestias o riesgos para el resto de usuarios.

3. En el resto de casos, se estará a lo dispuesto en la Ordenanza de Playas.

Artículo 104. Contaminación acústica

Se prohíbe la utilización en la playa de aparatos de radio, reproductores de música, instrumentos musicales, televisores, reproductores audiovisuales o cualquier otro artefacto, de forma que emitan ruidos que produzcan molestias a los demás usuarios y siempre que superen los niveles máximos establecidos en el Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, y se modifica el Decreto 357/2010, de 3 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento para la Protección de la Calidad del Cielo Nocturno frente a la contaminación lumínica y el establecimiento de medidas de ahorro y eficiencia energética.

Artículo 105. Otras prohibiciones

1. Prohibición de realizar fuego:

- a) Queda prohibido el realizar fuego directamente en el suelo de la playa, arena, piedras o rocas.
- b) Queda prohibido el uso de bombonas de gas y/o líquidos inflamables en las playas, a excepción del combustible utilizado para proveer los motores de las embarcaciones en las zonas de varada, cuya manipulación habrá de realizarse siguiendo las más estrictas normas de seguridad y bajo la responsabilidad de la persona que la realice.
- c) La realización de moragas y barbacoas quedan sometidas al deber de comunicación al Ayuntamiento.

2. A fin de proteger la siempreviva malagueña (*Limonium malacitanum*) catalogada en Peligro de Extinción, y en virtud de los artículos 4 y 5 Ley 8/2003, de 28 de octubre, de la Flora y la Fauna Silvestres de Andalucía, se prohíbe:

- a) Penetrar en el recinto vallado donde habita esta especie.
- b) Arrojar cualquier tipo de residuo o sustancia.
- c) Alimentar en el recinto a animales vagabundos, asilvestrados o gatos ferales.
- d) Cortar o arrancar ejemplares de esta especie.
- e) En general cualquier acción que perjudique a la planta o su hábitat.

LIBRO SEXTO

Servicios funerarios

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES*Artículo 106. Ámbito de aplicación específico*

1. Este libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos que ejerzan la actividad de servicios funerarios.
2. Quedan excluidos del ámbito de aplicación de esta regulación, los servicios de cementerios y crematorios que se regularán por su normativa específica autonómica.
3. La Delegación Municipal de Medio Ambiente y Sanidad vigilará y velará el cumplimiento de lo dispuesto en este apartado, realizando cuantas inspecciones, actas e informes ambientales y sanitarios sean precisos para el cumplimiento de lo dispuesto en esta ordenanza y la legislación sectorial aplicable.

Artículo 107. Definiciones de términos incluidos en la regulación de servicios funerarios

A efectos de esta regulación, se establecen las siguientes definiciones:

- a) EMPRESA FUNERARIA: Es la empresa que presta todos o alguno de los siguientes servicios: manipulación y acondicionamiento de cadáveres, traslado de los mismos, tanatorio-velatorio y crematorio o cementerio. Queda incluido el suministro de bienes y servicios complementarios que requiera el ejercicio de su actividad.
- b) SERVICIO FUNERARIO: Es cualquiera de los servicios que se prestan por una empresa funeraria, desde el fallecimiento de una persona hasta su inhumación o cremación.

TÍTULO II

**CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS
DE SERVICIOS FUNERARIOS***Artículo 108. Dependencias obligatorias*

1. Los locales donde se presten servicios funerarios contarán con una oficina administrativa y, en su caso, zona de atención al público y servicios higiénicos.
2. En el mismo local o en edificio separado, dispondrán además de:
 - a) Almacén de féretros y demás material funerario con las existencias necesarias para cubrir la demanda de servicios diarios.
 - b) Garaje o locales para limpieza de coches fúnebres.
 - c) Garaje para el estacionamiento de coches fúnebres.

Artículo 109. Condiciones técnico-sanitarias de los coches fúnebres

1. Estarán acondicionados para asegurar la separación de la cabina del conductor del habitáculo para el féretro, que contará con un sistema de anclaje con la carrocería. Este habitáculo dispondrá de sistema de aire acondicionado independiente y en funcionamiento.
2. La distancia a contar desde el final de la cabina del conductor hasta la puerta trasera del vehículo será como mínimo de 2,25 metros.
3. La cabina para los féretros así como los elementos de adorno serán de material impermeable, de fácil lavado y desinfección.
4. Los vehículos serán utilizados únicamente para el traslado de cadáveres y restos cadavéricos, no pudiendo ser utilizados para ningún otro fin.
5. Los coches fúnebres serán sometidos periódicamente a limpieza y desinfección debiendo registrar dichas operaciones.

Artículo 110. Condiciones técnico-sanitarias de los tanatorios

1. Los tanatorios estarán situados en edificios de uso exclusivo.
2. En todo caso, observarán las siguientes condiciones en su instalación:
 - a) Dispondrán de salas-velatorio, que deberán estar separadas de otras dependencias del servicio, contando con sistemas de ventilación y climatización independientes. Estas salas se someterán periódicamente a limpieza y desinfección, y en todo caso, entre cada cambio de servicio.
 - b) La entrada y circulación de cadáveres será independiente de la zona reservada para el acceso peatonal de visitantes.
 - c) Contará con dependencia específica de preparación de cadáveres integrada, como mínimo, con una sala de acondicionamiento estético.
 - d) Instalarán servicios higiénicos para uso público. Al menos uno de ellos deberá ser accesible para la entrada y utilización por personas con discapacidad.
 - e) Dispondrán de aseos con duchas y vestuarios para el personal. Estos servicios higiénicos estarán dotados de agua potable corriente fría y caliente, inodoro, lavamanos de accionamiento no manual, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos, y recipiente para residuos.
3. Contarán con un plan de prevención y control de plagas que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

Artículo 111. Condiciones técnico-sanitarias de las salas de acondicionamiento estético y tanatopraxia

1. Las paredes y suelos serán lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
2. Contarán con lavamanos de acción no manual con agua potable corriente fría y caliente, dispositivo de jabón líquido y toallas de un solo uso.
3. La iluminación y ventilación se ajustarán a lo establecido en la normativa sectorial de aplicación. En todo caso los sistemas de ventilación y climatización de estas salas serán independientes de las del resto de dependencias.
4. Los residuos que se generen en estas prácticas deberán ser gestionados y manipulados de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente sobre residuos biosanitarios.
5. La sala de tanatopraxia dispondrá de una mesa de acero inoxidable con toma de agua y sistema de evacuación de la misma, así como de cámaras frigoríficas para la conservación de cadáveres. Los vertidos de la sala cumplirán lo establecido en la normativa de aplicación.
6. El instrumental o material no desechable, tanto en el manejo del cadáver como en los equipos de protección individual del personal, se someterán a lavado y esterilización a vapor, mediante autoclave con controles de presión y temperatura.
7. Los paramentos, equipamientos y materiales utilizados en estas salas serán sometidos a limpieza y desinfección periódica, debiendo registrar dichas actividades.

Artículo 112. Personal y equipamiento

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

TÍTULO III**CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO****Artículo 113. Obligaciones de las empresas**

Las empresas funerarias observarán las siguientes obligaciones:

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

LIBRO SÉPTIMO

Insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 114. *Ámbito de aplicación específico para situaciones de insalubridad y control de plagas*

1. Este libro tiene por objeto regular las actuaciones en casos de insalubridad y presencia de plagas en entornos públicos y privados.
2. Las actuaciones que se regulan comprenden además, las medidas de saneamiento, higienización y desinfección, así como de desinsectación, desratización y otras operaciones de prevención y control de plagas, realizados en espacios y bienes inmuebles por motivo de riesgo para la salud pública.
3. Se excluyen de esta regulación, las plagas de ámbito fitosanitario en la medida que no existieran riesgos para la salud.

Artículo 115. *Definiciones*

A efectos de esta regulación se establecen las siguientes definiciones:

- a) ANIMAL PLAGA: Especie animal susceptible de generar plaga.
- b) DESINFECCIÓN: Técnicas y procedimientos destinados a la eliminación de organismos patógenos.
- c) DESINSECTACIÓN: Técnicas y procedimientos destinados a la prevención, detección y control de insectos y artrópodos con potencial riesgo para la salud pública, los animales o los bienes.
- d) DESRATIZACIÓN: Técnicas y procedimientos destinados a la prevención, detección y control de ratas y ratones con potencial riesgo para la salud pública, los animales o los bienes.
- e) DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN: Documento que recoge información técnica correspondiente al análisis de una situación de riesgo de plaga.
- f) PLAGA: Presencia de poblaciones de animales en número por encima del nivel aceptable para la salud pública.
- g) PLAN DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS: Documento actualizado que incluye los niveles aceptables de animal plaga, las medidas preventivas, la vigilancia y las actuaciones de control de plagas.
- h) PRODUCTO BIOCIDA: Preparado de una o más sustancias activas, registrado por la autoridad sanitaria competente y destinado a destruir, contrarrestar, neutralizar, impedir la acción o ejercer un control de otro tipo sobre cualquier organismo nocivo, por medios químicos o biológicos.
- i) SANEAMIENTO: Conjunto de medidas ambientales, estructurales e higiénicas, establecidas a efecto de la supresión de las causas de insalubridad y proliferación de plagas.

TÍTULO II

LA INSALUBRIDADArtículo 116. *Condiciones de higiene en bienes inmuebles y entorno urbano*

1. Todas las parcelas y solares no edificados así como los edificios, incluidas sus zonas comunes, áreas ajardinadas e infraestructuras propias de servicios, deberán mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento, evitándose situaciones de insalubridad. Corresponde a la propiedad de estos bienes inmuebles adoptar las medidas oportunas para evitar estas situaciones.

2. Los inmuebles habitados contarán con un sistema eficaz de eliminación de residuos orgánicos y dispondrán de agua corriente en cantidad suficiente para un correcto funcionamiento de los sanitarios.

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

TÍTULO III

LAS PLAGAS

Artículo 117. *Control de plagas en bienes inmuebles y entorno urbano*

1. Todas las parcelas y solares no edificados así como los edificios, incluidas sus zonas comunes, áreas ajardinadas e infraestructuras propias de servicios, deberán mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento, evitando generar riesgos de entrada, atracción y/o de proliferación de plagas. Corresponde a la propiedad de estos bienes inmuebles adoptar las medidas oportunas de prevención y control para evitar estas situaciones.

2. Los sistemas de saneamiento y de alcantarillado serán conservados de manera que se impida el acceso de plagas al interior de los inmuebles.

3. Las basuras y otros residuos generados, además de cumplir la normativa aplicable en materia de gestión de residuos, no generarán riesgos de salubridad y de atracción o proliferación de plagas.

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

Artículo 118. *Aves plaga*

Los titulares de las edificaciones e instalaciones deberán adoptar medidas preventivas y, en su caso, de control de aves plaga. En supuestos de nidificaciones en inmuebles y sus zonas comunes, la propiedad será responsable de gestionar el saneamiento de las zonas afectadas.

Artículo 119. *Obras y servicios subterráneos*

1. En supuestos de obras públicas o privadas que supongan movilización de terreno y/o afecten al sistema de alcantarillado municipal, el responsable de las mismas deberá adoptar, con carácter previo a su inicio, medidas encaminadas al control de riesgos de plagas.

2. Los titulares o gestores de instalaciones de servicios subterráneos, como garajes, conducciones de agua, telefonía y cableado óptico, entre otras, deberán aplicar los criterios de prevención y control de plagas. Con ese objetivo, dispondrán de un plan documentado de prevención y control de plagas, que deberá estar a disposición de los técnicos de la Delegación Municipal de Medio Ambiente y Sanidad.

Artículo 120. *Entrada de mercancías*

Los responsables o gestores de actividades económicas que introdujeran mercancías en el municipio, deberán adoptar medidas específicas de prevención y control de plagas, que alcanzarán tanto a las mercancías como a los medios utilizados para su transporte y almacenamiento.

Artículo 121. *Depósitos de agua*

1. Los depósitos temporales o permanentes de agua retenida, estarán sujetos a una adecuada limpieza y mantenimiento para garantizar unas condiciones adecuadas de salubridad pública.

2. Las instalaciones y aguas superficiales serán objeto de vigilancia con la intención de limitar los focos de cría de mosquitos u otros insectos.

TÍTULO IV**TRATAMIENTO BIOCIDA****Artículo 122. *Aplicación de productos biocidas***

1. En caso de ser precisa la aplicación de producto biocida, éste deberá aplicarse siempre con las restricciones y precauciones necesarias, de acuerdo a lo especificado en la normativa vigente y, en su caso, la buena práctica profesional, evitando la exposición a personas, animales y alimentos.

2. La prevención y control de plagas en inmuebles y espacios públicos de titularidad municipal corresponde a los servicios municipales competentes. En el caso de que el inmueble o espacio público municipal se gestionara por terceros, corresponderá al gestor disponer de un plan de prevención y control de plagas.

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

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

5. La aplicación de productos biocidas en espacios públicos abiertos, observará los criterios de seguridad previstos para el uso de los mismos. Las aplicaciones que utilicen dispositivos generadores de aerosoles, deberán ser objeto de una planificación especial para evitar todo riesgo de exposición a los ciudadanos.

Artículo 123. *Diagnóstico de situación*

Todo plan de prevención y control de plagas, realizado en el ámbito de aplicación de esta regulación, requerirá un diagnóstico de situación que estará a disposición de la Delegación Municipal de Medio Ambiente y Sanidad.

LIBRO OCTAVO**Contaminación atmosférica****TÍTULO I****DISPOSICIONES GENERALES****Artículo 124. *Ámbito de aplicación específico***

1. Se aplicará a las industrias, actividades comerciales o domésticas, máquinas, y en general, cualquier dispositivo o actuación, pública o privada, de cualquier naturaleza, susceptible de producir contaminación atmosférica tanto por formas de materia como de energía, tales como humos, polvos, gases, vahos, vapores u olores que impliquen molestia grave, riesgo o daño para las personas, bienes o medio ambiente.

2. Es objetivo de esta ordenanza el control, vigilancia, régimen sancionador y adopción de medidas cautelares respecto de emisiones e inmisiones de materias, sustancias o formas de energía contaminantes de modo que se consiga una adecuada calidad ambiental mediante la modificación de los factores y efectos de la contaminación atmosférica.

TÍTULO II**DE LA CALIDAD DEL AIRE****Artículo 125. *Calidad del aire***

1. La Delegación Municipal de Medio Ambiente y Sanidad vigilará y velará el cumplimiento de las normas de carácter ambiental y sanitario, realizando cuantas inspecciones, actas

e informes ambientales y sanitarios sean precisos para el cumplimiento de lo dispuesto en esta ordenanza y la normativa sectorial aplicable:

- 1) Se entiende por calidad del aire la adecuación a niveles de contaminación atmosférica, cualesquiera que sean las causas que la produzcan, que garanticen que las materias o formas de energía presentes en el aire no impliquen molestia grave, riesgo o daño inmediato o diferido, para las personas, bienes o para el medio ambiente.
- 2) Las emisiones de contaminantes a la atmósfera no podrán rebasar los niveles máximos de emisión establecidos en la normativa vigente.
- 3) Las actividades susceptibles de producir emanaciones contaminantes que impliquen molestias graves, cuando se realicen en el interior de locales, estos deberán estar suficientemente acondicionados de manera que tales emanaciones no trasciendan al exterior.
- 4) Los humos, vahos, vapores y otros efluentes contaminantes, cualquiera que sea su origen, deberán evacuarse al exterior mediante conductos o chimeneas en las condiciones y características prescritas en la legislación vigente y las prescritas en esta ordenanza.
- 5) Las operaciones susceptibles de desprender emanaciones molestas deberán efectuarse en locales acondicionados, a fin de que no trasciendan al exterior. Cuando esta medida sea insuficiente, deberán estar completamente cerrados y con evacuación de aire al exterior por chimenea adecuada y/o sistemas complementarios de depuración.
- 6) Cuando se trate de emanaciones nocivas o insalubres, la evacuación al exterior se efectuará con depuración previa que garantice que, en ningún caso, se superen los valores establecidos para cada tipo de elemento o compuesto por la legislación específica vigente.
- 7) Queda prohibida, con carácter general, toda combustión que no se realice en hogares adecuados, provistos de los dispositivos de captación, depuración, conducción y evacuación pertinentes.
- 8) Los aparatos térmicos instalados deberán corresponder a tipos previamente homologados.
- 9) Los niveles de emisión de contaminantes y opacidad de humos de los generadores de calor deberán ajustarse a los límites fijados en la legislación vigente.
- 10) Los elementos generadores de calor, calderas y quemadores, utilizarán el combustible para el que fueron diseñados. Solo se podrán utilizar otros combustibles cuando se mantengan los rendimientos establecidos, y siempre que el nuevo combustible tenga un menor poder contaminante.
- 11) No podrán quemarse residuos de ninguna clase (domésticos, industriales o de cualquier origen) sin previa autorización municipal debiendo contar con la instalación adecuada que garantice que los gases y humos evacuados no sobrepasen los límites establecidos.
- 12) Los límites de emisión e inmisión, así como la determinación del nivel de los mismos, se ajustarán a lo dispuesto en las normas específicas vigentes.
- 13) Como norma general la evacuación de gases, polvos, humos, etc., a la atmósfera, se hará a través de chimeneas. La altura de los conductos de evacuación de las instalaciones industriales se determinará según lo dispuesto en las normas específicas vigentes, pudiendo exigirse una altura adicional de acuerdo con la situación del conducto respecto a otras edificaciones.
- 14) Todo aparato o sistema de acondicionamiento que produzca condensación tendrá necesariamente una recogida y conducción de agua eficaz, que impida que se produzca goteo al exterior.

- 15) Si la evacuación de humos a través de chimeneas, aún realizándose en las condiciones establecidas en esta ordenanza, resultase molesta por la percepción de olores, o la emisión de partículas, deberán instalarse filtros de probada eficacia, que se someterán a las operaciones de mantenimiento o sustitución periódicas indicadas por el fabricante.
 - 16) Queda prohibido, con carácter general poner en la vía pública o en su defecto en el exterior, aparatos o instalaciones fijas o móviles destinadas a la preparación de alimentos, tales como barbacoas, asadores, planchas, parrillas, etc; salvo en eventos de interés turístico, cultural, deportivo o similar, previa autorización, se exceptúan los dispuestos en dominio público marítimo-terrestre que se regirán por la legislación específica.
 - 17) En las explotaciones de áridos y canteras se tomarán medidas para reducir al mínimo la producción de polvo. Las empresas están obligadas a realizar sus propias mediciones del polvo. Los parámetros utilizados para determinar el riesgo pulvígeno serán la concentración en mg/m³ de polvo respirable y el porcentaje de sílice libre. Como medidas preventivas en este tipo de explotaciones: la perforación, en cualquiera de sus modalidades, debe realizarse con inyección de agua o con dispositivos de captación de polvo; en el transporte se deberá prestar atención especial a las plazas y pistas de rodadura, mediante el riego u otros sistemas para controlar la puesta en suspensión de polvo por el movimiento de la maquinaria, debiendo circular los camiones de transporte de áridos con lonas o cubiertas para evitar el polvo en suspensión; en la elaboración de piedras naturales, las operaciones de corte, serrado, pulido, etc, deben realizarse, como norma general, por vía húmeda o con captación de polvo, todo ello conforme a la legislación aplicable.
2. Los técnicos municipales de la delegación correspondiente vigilarán y velarán el cumplimiento de lo siguiente:
- 1) Las chimeneas pertenecientes a los sistemas de evacuación de las fuentes fijas de combustión tendrán una altura superior a 1,20 m de toda edificación situada dentro de un círculo de radio 10 m y de centro el eje de la misma. En todo caso, los conductos de evacuación se extenderán por encima del edificio en el que estén localizados, de tal forma que haya, al menos, 1 metro de distancia desde la salida a la superficie del techo, y como mínimo 3 m de distancia desde la salida a los edificios adyacentes, líneas divisorias de propiedad, toma de aire o niveles rasantes colindantes.
 - 2) En todas las actividades industriales, el conducto de la salida de humos o gases, deberá estar provisto de un registro u orificio preciso para la toma de muestras de diámetro superior a 3 cm, situado en un lugar accesible y a una distancia superior a 4 veces la dimensión máxima de su sección del punto de entrada de los gases y de las zonas de turbulencia (codos, cambios de sección, conexión, etc.).
 - 3) Con el fin de evitar filtraciones de gases u olores en locales o viviendas vecinas, el conducto de evacuación se instalará de forma que solo sirva, con carácter exclusivo, para el establecimiento que origine la emisión.
 - 4) Independientemente de lo preceptuado en los párrafos anteriores, el sistema empleado para la captación de los humos, vapores u otros productos, habrá de incorporar, en su caso, filtros retenedores de grasas o vapores acuosos, así como filtros desodorizantes cuando se perciban olores molestos en las zonas vecinas como consecuencia del ejercicio de la actividad de que se trate.
 - 5) Las cocinas de viviendas deberán estar dotadas de conductos independientes para la salida de humos. Estos conductos se elevarán por encima de la cubierta del edificio según lo estipulado en el apartado 2.1 de este artículo.

- 6) La evacuación de aire caliente o enrarecido en locales se realizará de forma que cuando el volumen de aire evacuado sea inferior a $0,2 \text{ m}^3/\text{s}$ ($720 \text{ m}^3/\text{h}$), el punto de salida de aire distará como mínimo 2 m de cualquier hueco de ventana situada en plano vertical, y la altura mínima sobre la acera será de 2,5 m y estará provista de una rejilla de 45° de inclinación que oriente el aire hacia arriba.
- a) Si este volumen está comprendido entre $0,2 \text{ m}^3/\text{s}$ y $1 \text{ m}^3/\text{s}$ ($720 \text{ m}^3/\text{h}$ y $3.600 \text{ m}^3/\text{h}$), distará como mínimo 3 m de cualquier ventana situada en plano vertical, y 3,5 m de las situadas en distintos paramentos; igualmente deberá conservar la altura mínima con respecto al suelo y el ángulo de inclinación referido en el anterior apartado.
- b) En el supuesto de que entre el punto de evacuación del aire viciado y la ventana más próxima se interponga un obstáculo de al menos 2 m de longitud y 0,80 m de vuelo, las mediciones se realizarán mediante la suma de los segmentos que formen el recorrido más corto de los posibles entre punto de evacuación, borde del obstáculo y ventana afectada.
- c) Las salidas de ventilación no se podrán hacer a patios cuya superficie sea inferiores a 50 m^2 con un lado mínimo de 5 m. Además dichas salidas estarán dotadas de filtros de partículas y olores.
- d) Para volúmenes de aire superiores a $1 \text{ m}^3/\text{s}$ ($3.600 \text{ m}^3/\text{h}$), la evacuación tendrá que realizarse a través de chimenea, cuya altura supere en 1,20 m la del edificio propio o colindante en un radio de 8 m. Excepcionalmente, cuando no sea posible la instalación de chimenea, se permitirá diversificar la evacuación a través de dos o más salidas, siempre que entre cualquiera de ellas medie una distancia no inferior a 2 m, y el caudal de cada una no supere $1 \text{ m}^3/\text{s}$ ($3.600 \text{ m}^3/\text{h}$).
- 7) No obstante de lo indicado en el apartado anterior para evacuación de aire enrarecido y para las evacuaciones de humos indicadas en el apartado 1.13, en casos excepcionales podrán ser eximidos de la instalación de chimeneas aquellos locales donde se preparen alimentos que no se dediquen a actividades de elaboración de masa frita, asadores de carne o pollo, freidurías de pescado, hornos de leña y similares que sean generadores de intensos olores, y concurren algunas de las siguientes circunstancias:
- a) Problemas estructurales o técnicos que pudieran conllevar la instalación de chimenea.
- b) Tipo de edificio (catalogado, histórico, etc.).
- c) Que la comunidad de propietarios a la que pertenezca el establecimiento no permita la instalación de la chimenea en el edificio, extremo que deberá acreditarse.

En estos casos podrá autorizarse que la extracción de aire de las cocinas se realice por fachada o a cubierta sin que cumpla la altura o distancias exigidas en esta ordenanza, siempre y cuando se haga a través de equipos depuradores de alta eficacia (electrostáticos, generador de ozono, sistema de filtraje húmedo condensador de grasas, combinación de éstos si fuese necesario y/o cualquier sistema de probada eficacia) y con filtros que garanticen la adecuada depuración de los efluentes a evacuar. La instalación de estos depuradores deberá estar concebida de manera que se eviten influencias nocivas sobre la calidad del medio ambiente y espacios comunitarios, ubicarse en los lugares que menos molestias puedan causar; debiendo incorporar en su diseño y con este fin cuántas aportaciones técnicas sean precisas, y teniendo en cuenta la siguientes circunstancias:

- No será posible la evacuación de gases a patios de parcelas comunitarios.
- El caudal total a depurar procedente de todos los elementos productores de humos existentes no será superior a $1 \text{ m}^3/\text{seg}$ ($3.600 \text{ m}^3/\text{h}$).
- No será admisible la implantación de este tipo de sistemas alternativos para cocinas de riesgo especial alto ($P > 50 \text{ kW}$), según el apartado 2 de la sección SI-1 del Documento Básico de Seguridad en Caso de Incendios del Código Técnico de la Edificación.

- La distancia de la salida de evacuación al suelo o acera será inferior a 2,5 m medidos desde su arista inferior y de 6,00 m de las situadas en distinto paramento.
 - El sistema de evacuación de humos tendrá como condicionante la utilización exclusiva de receptores eléctricos, no pudiendo utilizarse receptores a gas o similares.
- 8) Las instalaciones de este tipo deberán contar con un libro de mantenimientos, en el que se anoten las revisiones periódicas que se realicen por empresas especializadas, limpieza, cambios de filtros, etc.
- 9) Las citadas empresas mantenedoras deberán disponer de sistema de gestión medio ambiental y acreditar que los residuos o elementos procedentes de los tratamientos a realizar se reciclan adecuadamente.
- 10) La memoria ambiental del proyecto, suscrita por técnico competente, deberá incluir un estudio técnico cuyo contenidos mínimos serán los siguientes:
- a) Justificación de la imposibilidad de realizar la evacuación de humos a cubierta en las condiciones indicadas en el apartado 2.7 de este artículo.
 - b) Plano de planta y sección de la cocina.
 - c) Plano de detalle del sistema de extracción (captación, conductos, depuración y evacuación), con indicación de partes accesibles para comprobación y limpieza.
 - d) Aparatos productores de humos, olores o gases instalados (indicando características, situación, dimensiones, consumos, etc.) y combustible utilizado.
 - e) Justificación de que el caudal total generado por todos los elementos productores de humo existentes en la cocina y por tanto, que es necesario depurar, no será superior a 1 m³/seg (3.600 m³/h) y que la potencia de los aparatos destinados a preparación de alimentos sea superior a 50 kW, según el apartado 2 de la sección SI-1 del Documento Básico de Seguridad en Caso de Incendios del Código Técnico de la Edificación.
 - f) Características técnicas y eficacia de los distintos filtros.
 - g) Características de la evacuación en fachada incluyendo plano de fachada en el que se grafíen las rejillas y otros elementos necesarios de la evacuación, alturas sobre acera, distancias del punto de salida de aire a ventanas o huecos, etc.
 - h) Certificación por la empresa y/o técnico competente de que el equipo de filtración es adecuado y suficiente a la actividad a desarrollar.
 - i) Programa de mantenimiento, validado por la empresa instaladora (operaciones a realizar, limpieza del sistema de captación, limpieza de sistemas de conducción, limpieza del sistema de filtrado, extractores, rejillas de fachada, periodicidad, etc. según el caudal de aire a depurar). Deberá aportar contrato con la empresa que llevará a cabo el mantenimiento.
 - j) La ventilación de locales de uso público cuya superficie destinada al mismo sea superior a 200 m², se hará también por conducto o cubierta.
- 11) Todo aparato o sistema de acondicionamiento que produzca condensación tendrá necesariamente una recogida y conducción de agua eficaz, que impida que se produzca goteo al exterior.
- 12) Las actividades industriales, que por sus especiales características se encuentren reguladas por normas específicas, se atenderán a los requisitos exigidos en las mismas.
- 13) Todos los garajes, aparcamientos y talleres de reparación de automóviles, tanto públicos como privados, deberán disponer de la ventilación suficiente que garantice que en ningún punto de los mismos pueda producirse acumulación de contaminantes debido al funcionamiento de los vehículos. En los locales destinados a garajes y aparcamientos con ventilación forzada será preceptivo disponer de medios de detección y medida de monóxido de carbono, debidamente homologados, directamente conectados al sistema de ventilación forzada y regulados, para que, en ningún caso, las concentraciones superen el límite establecido en la normativa. A este respecto, deberán cumplirse las prescripciones especificadas en la legislación vigente.

- 14) Las campanas extractoras deberán tener la capacidad suficiente para extraer todos los gases y olores que se produzcan en la actividad y se someterán a las operaciones de mantenimiento o sustitución periódica indicadas por el fabricante y si es necesario, con una periodicidad mayor, con el fin de evitar molestias al vecindario.
 - 15) Los establecimientos que utilicen en el desarrollo de su actividad horno de leña, parrilla de carbón o similares dispositivos dispondrán de conducto con chimenea de evacuación independiente de la cocina. Además deberán estar dotado de filtros y/o ciclones.
 - 16) Tanto los citados elementos como las conducciones de humos de los mismos deberán disponer de aislamiento térmico suficiente con el fin de no generar molestias a establecimientos o viviendas por las que discurran.
3. Los vehículos de tracción mecánica provistos de motor de explosión que circulen dentro del término municipal, deberán cumplir las condiciones establecidas en la legislación vigente.
4. Si las emisiones de escape resultasen excesivas, los agentes de la Policía Local podrán obligar al conductor del vehículo a dirigir éste a un centro de control oficial en ese mismo momento, acompañado por el agente, al objeto de verificar sus emisiones. En su caso, se podrá ordenar la retirada y traslado del vehículo, por los servicios de la grúa, al depósito municipal habilitado al efecto.

TÍTULO III

DE LA CONTAMINACIÓN ACÚSTICA

Artículo 126. *Ámbito de aplicación*

Quedan sujetos a las prescripciones de la ordenanza todos los emisores acústicos públicos o privados, así como las edificaciones en su calidad de receptores acústicos, dentro de las competencias municipales, entendiéndose por emisor acústico cualquier actuación, actividad, construcción, instalación, elemento, medio, máquina, infraestructura, vehículo, aparato, unidad técnica, equipo, acto, celebración, comportamiento, desarrollo o acción susceptible de generar contaminación acústica por ruido o vibraciones, incluidas las actividades domésticas o relaciones de vecindad, siempre y cuando excedan los límites tolerables de conformidad con los usos locales.

Artículo 127. *Contaminación acústica*

El Ayuntamiento a través de la Delegación de Medio Ambiente y Sanidad velará por el cumplimiento de la presente ordenanza teniendo en cuenta las competencias y atribuciones que le confieren la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, el Real Decreto 1515/2005, de 16 de diciembre, por el que se desarrolla la Ley del Ruido en lo referente a la evaluación y gestión del ruido ambiental, el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas, la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental de Andalucía; la ley 5/2010, de 11 de junio, de Autonomía local de Andalucía y el Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica de Andalucía, ejerciendo la potestad sancionadora, la vigilancia y el control de su aplicación así como adoptando, en su caso, las medidas disciplinarias y cautelares legalmente establecidas, y en especial:

- a) Podrá exigir la adopción de medidas correctoras, imponer restricciones o limitaciones, ordenar inspecciones y aplicar las sanciones correspondientes en los casos de incumplimiento de la misma, sin perjuicio de las competencias que los órganos de la administración autonómica tienen atribuidas por la legislación vigente.
- b) Asegurará que se adopten las medidas más adecuadas para la prevención de la contaminación acústica, en particular las tecnologías de menor incidencia acústica de entre las

mejores técnicas disponibles, entendiendo como tales las tecnologías menos contaminantes en condiciones técnica y económicamente viables, tomando en consideración las características propias del emisor acústico de que se trate.

- c) Podrá revisar el contenido de las autorizaciones, licencias y demás instrumentos de control municipal sin que la revisión entrañe derecho indemnizatorio alguno, entre otros supuestos a efectos de adaptarlos a las reducciones de los valores límite que, en su caso, acuerde la normativa sectorial vigente.
- d) Podrá suspender temporalmente los objetivos de calidad acústica aplicables en la totalidad o parte de un área de sensibilidad acústica, en los casos y condiciones señalados en dichas normas, aunque se superen los objetivos de calidad marcados en ésta, previa valoración de la incidencia acústica que se produzca.
- e) En materia de obras de interés público y de proyectos de infraestructuras, en cuanto a la suspensión provisional de los objetivos de calidad acústica, se estará a lo dispuesto en el artículo 4 y en la disposición adicional décima, de la Ley 37/2003, de 17 de noviembre. Teniendo en cuenta lo anterior, cuando la administración competente sea el Ayuntamiento, en virtud de lo establecido en el artículo 41 del Decreto 6/2012, de 17 de enero, podrá autorizarse con carácter temporal y extraordinario, previa solicitud y valoración de la incidencia acústica, la realización de obras de reconocida urgencia o que deban realizarse forzosamente durante el período nocturno, aun cuando se superen los objetivos de calidad acústica. La autorización incluirá las medidas necesarias a observar para la minimización de la incidencia acústica que puedan tener dichas obras.
- f) Podrá limitar o restringir determinados usos o actividades de ocio en la vía pública cuando generen niveles de ruido que afecten o impidan el descanso de la ciudadanía, teniendo en cuenta los usos y costumbres locales.
- g) La carga, descarga y reparto de mercancías, así como el transporte de materiales en camiones, deberá realizarse adoptando las medidas y precauciones necesarias para reducir al mínimo la contaminación acústica. Dichas actividades se desarrollarán sin producir impactos directos en el vehículo ni en el pavimento. Asimismo, se emplearán las mejores técnicas disponibles para evitar el ruido producido, en especial entre las 23:00 y las 7:00 horas del día siguiente, sin perjuicio de aquellas otras limitaciones establecidas por la normativa correspondiente, tales como las relativas a movilidad, por el desplazamiento y trepidación de la carga durante el recorrido del reparto.
- h) La recogida de residuos urbanos y las labores de limpieza viaria adoptarán las medidas y precauciones técnicamente viables para minimizar los ruidos, tanto respecto de los vehículos de recogida de residuos y maquinaria de recogida y limpieza, como en la ejecución de los trabajos en la vía pública ya sea en la manipulación de contenedores como en la compactación de residuos, el baldeo o el barrido mecánico u otras. Los contenedores utilizados para la recogida de cualquier tipo de residuos, a medida que la técnica lo permita, incorporarán dispositivos de amortiguación acústica a fin de limitar las emisiones de ruido originadas por su uso. Su recogida solo podrá realizarse en días laborables fuera del horario comprendido entre las 23:00 y las 7:00 horas del día siguiente, sin perjuicio de aquellas otras limitaciones establecidas por la normativa correspondiente, tales como las relativas a movilidad.
- i) Las operaciones de instalación, retirada y transporte de contenedores de escombros en la vía pública se deberán efectuar con vehículos y equipos dotados de elementos que minimicen la contaminación acústica de las operaciones mencionadas. Concretamente, las cadenas del equipo hidráulico deberán ir forradas de material amortiguador para evitar los sonidos derivados del choque con el metal del equipo. Las operaciones de instalación, retirada y cambio o sustitución de contenedores de escombros solo podrán

realizarse en días laborables, fuera del horario comprendido entre las 23 y las 7 horas del día siguiente, sin perjuicio de aquellas otras limitaciones establecidas por la normativa correspondiente, tales como las relativas a movilidad. Se exceptuarán aquellas operaciones con contenedores de escombros que el Ayuntamiento ordene realizar por razones de urgencia, seguridad u otras circunstancias medioambientales, de circulación o celebración de eventos autorizados que así lo aconsejen, de acuerdo con la ordenanza vigente en materia de limpieza de los espacios públicos y de gestión de residuos.

Artículo 128. *Comportamientos ciudadanos en el medio ambiente exterior*

1. El comportamiento de los ciudadanos en el medio ambiente exterior deberá mantenerse dentro de los límites de la buena convivencia ciudadana, sin que se produzcan ruidos que perturben el descanso y la tranquilidad de los vecinos y viandantes o impidan el normal desenvolvimiento de las actividades propias del local receptor.

2. En concreto, queda prohibido por considerarse conductas no tolerables en relación con lo establecido en el apartado 1 anterior:

- a) Gritar o vociferar.
- b) Explotar petardos o elementos pirotécnicos fuera de los lugares y ocasiones autorizados.
- c) Utilizar aparatos de reproducción sonora sin el uso de auriculares y funcionando a elevado volumen.
- d) Permanecer en horario nocturno en concurrencia con otras personas o grupos de personas, reunidas en la vía o espacios públicos, o en espacios exteriores de titularidad privada y uso público, cuando no exista autorización produciendo, a consecuencia de la actuación colectiva, ruidos que ocasionen molestias y perturben el descanso y la tranquilidad de los vecinos.

Artículo 129. *Aparatos domésticos e instalaciones*

Los propietarios o usuarios de receptores de radio, televisión, equipos de música, electrodomésticos, aparatos de aire acondicionado o instrumentos musicales y, en general de cualquier fuente sonora de carácter doméstico, deberán instalarlos y ajustar su uso, de manera que su funcionamiento cumpla con las limitaciones establecidas en la normativa vigente, con el fin de no perturbar la buena convivencia. Asimismo, deberán cumplir con los límites de vibraciones aplicables al espacio interior establecidos en la normativa vigente.

Artículo 130. *Comportamientos en el interior de viviendas o locales particulares*

1. El comportamiento en el interior de las viviendas deberá mantenerse dentro de los límites tolerables de la buena convivencia vecinal, sin que se produzcan ruidos que perturben el descanso y tranquilidad de los vecinos o impidan el normal desenvolvimiento de las actividades propias del local receptor, así como deberán respetar los valores máximos de transmisión autorizados en la normativa vigente.

2. En concreto, quedan prohibidas, por considerarse no tolerables en relación con lo establecido en el apartado 1 anterior, las siguientes conductas:

- a) Gritar o vociferar.
- b) Ocasionar ruidos de impacto por reparaciones, instalaciones de elementos domésticos o actuaciones similares durante el horario nocturno.
- c) Efectuar mudanzas, desplazamiento de muebles, traslado de enseres o la realización de obras en el interior de las viviendas o locales desde las 23:00 hasta las 7:00 horas, en días laborables, y desde las 23:00 hasta las 8:00 horas, los sábados, domingos y festivos.
- d) Realizar fiestas en locales o domicilios particulares que excedan de lo tolerable, debido al número de personas congregadas, al elevado volumen de la música, a la práctica de baile u otros comportamientos que generen ruidos de impacto, en particular en horario nocturno.

- e) Realizar ensayos o interpretaciones musicales o emitir música, a elevado volumen, en horario nocturno.

Artículo 131. *Animales domésticos*

Los propietarios o tenedores de animales domésticos deberán adoptar las medidas necesarias para evitar que estos produzcan ruidos que ocasionen molestias al vecindario perturbando la convivencia, debiendo permanecer las mascotas en el interior de la vivienda en horario nocturno conforme a la Ordenanza Municipal de Protección y Tenencia de Animales.

TÍTULO IV

DE LA CONTAMINACIÓN LUMÍNICA

Artículo 132. *Ámbito de aplicación*

1. La regulación de la contaminación lumínica en Andalucía se rige por lo establecido en la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (Ley GICA) y el Real Decreto 1890/2008, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Eficiencia Energética en Instalaciones de Alumbrado Exterior y sus Instrucciones Técnicas Complementarias.

2. Será de aplicación, en el término municipal de Torremolinos, a los proyectos, memorias técnicas de diseño y obras de alumbrado exterior, tanto públicos como privados, de nuevas instalaciones, así como de los proyectos de remodelación o ampliación de las existentes.

3. A los efectos de esta ordenanza se considera alumbrado exterior a todo tipo de iluminación al aire libre y recintos abiertos, en zonas de dominio público o privado para su utilización nocturna, realizado con instalaciones estables o esporádicas.

4. Quedan excluidos del ámbito de aplicación de la presente ordenanza, los supuestos contemplados en los artículos 60.2 y 60.3 de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.

Artículo 133. *Características de fuentes de luz y luminarias municipales*

Las fuentes de luz y luminarias habrán de tener las siguientes características:

- a) En relación con el tipo de fuente de luz, se emplearán aquellas que proporcionen mayor eficiencia energética del alumbrado.
- b) Se deben utilizar luminarias con un diseño tal que proyecten la luz por debajo del plano horizontal.
- c) Con carácter general, se emplearán luminarias que no proyecten la luz fuera del objeto o zona a iluminar evitando que ésta se introduzca directamente en fincas colindantes o se dirija hacia el cielo nocturno. A tal fin se interpondrán paramentos, lamas, paralúmenes o cualquier otro elemento adecuado.
- d) Se utilizarán luminarias con el mayor índice de eficacia expresada en lm/W considerando la potencia eléctrica total de las fuentes de luz más la de los equipos auxiliares.
- e) Las luminarias instaladas en brazos dispondrán de una inclinación con respecto a la horizontal no superior a 10 grados sexagesimales, no debiendo superar en ningún caso el nivel máximo de FHS_{inst} permitido.

Artículo 134. *Régimen estacional y horario de usos del alumbrado*

Los horarios de funcionamiento del alumbrado público del municipio de Torremolinos, serán los siguientes:

- a) En instalaciones de alumbrado de fachadas de edificios y monumentos, festivos, feriales, deportivos o culturales, áreas de trabajo exteriores, etc., la Corporación se reserva, igualmente el derecho de determinar los ciclos de funcionamiento, teniendo en cuenta los criterios de protección del medio ambiente y eficiencia energética descritos en la normativa vigente.

- b) Con carácter general el software de gestión o los cuadros de mando, que controlan el encendido y apagado centralizado del alumbrado público, dispondrá de reloj astronómico incorporado.
- c) Los límites horarios establecido por el Ayuntamiento podrán variarse, temporal o definitivamente si, a juicio del mismo, concurren factores sociales o de interés público que así lo aconseje.

Artículo 135. Excepciones a las restricciones de uso de instalaciones municipales

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 66.2 de la Ley 7/2007, de 9 de julio, se podrán excepcionar las restricciones establecidas en dicha Ley y en la presente ordenanza en los siguientes supuestos:

- a) Por motivos de seguridad ciudadana debidamente justificados.
- b) En operaciones de salvamento y otras situaciones de emergencia. Esta excepción solo será aplicable durante el tiempo de duración de la operación de salvamento o a la situación de emergencia.
- c) Para eventos de carácter temporal con especial interés social, entre los que se incluyen el turístico y el económico, así como los de interés cultural o deportivo. Esta excepción solo será aplicable durante el tiempo de duración del evento.
- d) Para iluminación de monumentos o ámbitos de especial interés patrimonial y cultural.
- e) Para otros usos del alumbrado de especial interés debidamente justificados.

Artículo 136. Intrusión lumínica

Las instalaciones de alumbrado exterior nuevas, entendiendo por tales las que no se consideren existentes conforme a los criterios contenidos en la normativa vigente de eficiencia energética y contaminación lumínica, con excepción del alumbrado festivo y navideño, deberán cumplir los valores máximos establecidos en la Instrucción Técnica Complementaria EA-03 del Real Decreto 1890/2008, de 14 de noviembre, con objeto de minimizar los efectos de la luz intrusa o molesta procedente de las mismas sobre las personas residentes y sobre la ciudadanía en general.

LIBRO NOVENO

Contaminación del agua

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 137. Ámbito de aplicación específico

1. Establecer medidas de protección para que el aprovechamiento de los recursos hídricos, así como el vertido de las aguas residuales, se efectúe sin perjuicio del equilibrio natural, evitando que se sobrepase la capacidad de depuración de la naturaleza, y no supongan un peligro para el medio ambiente o la salud pública.
2. Determinar las condiciones a las que han de ajustarse la captación, el tratamiento, la distribución, el uso, la eliminación y la vigilancia de las aguas potables, residuales y naturales.

TÍTULO II

CAPTACIÓN, TRATAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y USO DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO

Artículo 138. Captación

1. En coordinación con los organismos de cuenca, el Ayuntamiento llevará un registro de todas las aguas que nacen en el término municipal y de todas las que son conducidas al mismo, para poder ejercer la vigilancia necesaria y el control sobre la utilización de los recursos hídricos.

2. Las aguas para el abastecimiento se obtendrán, en lo posible, del origen más adecuado, considerando la calidad, recursos disponibles y garantía de los mismos. En todo caso, deberá asegurarse la adecuada protección de los acuíferos, cauces, cuencas y puntos de captación.

3. El Ayuntamiento denunciará al Organismo competente, los responsables que exploten sin autorización los recursos hidráulicos y/o descarguen vertidos que degraden o sean susceptibles de ello, la calidad de los mismos.

4. Se procurará captar aguas de la mejor calidad posible, para reducir al mínimo los tratamientos necesarios para su potabilización.

Artículo 139. *Tratamiento*

1. Cuando las aguas destinadas al consumo público en su estado original no reúnan las características de potabilidad o admisibilidad sanitaria contempladas en la Reglamentación en vigor, deberán ser sometidas a procesos de tratamiento adecuados con sustancias y metodologías autorizadas por los organismos competentes, para la obtención de un agua que se ajuste de manera constante a las exigencias establecidas.

2. Toda la red pública o privada de abastecimiento de aguas potables para el consumo, dispondrá de las adecuadas instalaciones para el tratamiento y depuración de las aguas.

3. El incumplimiento de lo dispuesto en este artículo podrá ser objeto de sanción conforme al artículo 35 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad o cualquier otra legislación sectorial que resulte de aplicación.

Artículo 140. *Distribución*

1. Las aguas distribuidas, deberán contener a lo largo de toda la red y en todo momento, cloro libre residual o combinado, u otros agentes desinfectantes autorizados y las concentraciones que se determinen en las correspondientes listas positivas de aditivos. El incumplimiento de lo dispuesto en este artículo podrá ser objeto de sanción conforme al artículo 35 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad o cualquier otra legislación sectorial que resulte de aplicación.

2. El aislamiento de las conducciones y depósitos será garantizado tanto por los materiales empleados en su construcción como por las condiciones de su conservación.

3. Igualmente, se garantizará que no cedan a las aguas circulantes, sustancias o microorganismos que alteren sus condiciones de potabilidad.

4. El diseño de la red debe ser técnica y sanitariamente correcto, de tal forma que evite los puntos conflictivos de posible deterioro de la calidad del agua, así como las mínimas molestias para los usuarios cuando se proceda a realizar operaciones de limpieza y mantenimiento en la red. El incumplimiento de lo dispuesto anteriormente implicará la comisión de falta grave.

5. Todas las instalaciones domiciliarias de agua potable deben estar protegidas contra retornos de agua o cualquier otra causa de contaminación.

6. Las fuentes naturales del término municipal accesibles al público, serán controladas sanitariamente.

7. En todas las fuentes públicas figurará la calificación sanitaria del agua.

8. El transporte y la distribución de aguas potables mediante contenedores, cubas y cisternas móviles y/o elementos análogos, deberá ajustarse a la reglamentación vigente. El incumplimiento de lo dispuesto anteriormente implicará la comisión de falta grave.

Artículo 141. *Uso*

1. Dentro del término municipal, el Ayuntamiento a través de la Delegación Municipal de Medio Ambiente y Sanidad vigilará cualquier tipo de suministro colectivo con destino al consumo humano, tanto si se produce a través del sistema público como del privado.

2. Para garantizar la potabilidad de las aguas, podrán realizarse comprobaciones periódicas por parte de los correspondientes Servicios Municipales, de acuerdo con la legislación vigente.

3. Los puntos de toma de muestras para el control de la potabilidad, como mínimo, serán:
 - a) Los orígenes y las salidas de las plantas potabilizadoras.
 - b) Los depósitos de regulación.
 - c) Todos aquellos puntos de la red, que por sus características necesiten mayor atención.

El tipo de análisis a realizar, así como la periodicidad de los mismos, se ajustará a la actual legislación.

TÍTULO III

AGUAS RESIDUALES

Artículo 142. *Autorización de vertidos*

1. Todas las edificaciones del término municipal, cualquiera que sea su uso, deberán tener resuelto el sistema de vertido de sus aguas residuales en la forma técnicamente posible que evite la contaminación del medio. El incumplimiento de lo dispuesto anteriormente implicará la comisión de falta muy grave.

2. A tal fin, todas las actividades industriales y de servicios, con instalaciones dentro del término municipal, estarán obligadas a solicitar de la Corporación Municipal la Autorización de Vertidos a la red de saneamiento al obtener la correspondiente licencia municipal de actividad.

3. Si ello no fuera técnicamente posible, presentarán un proyecto alternativo que dé cumplimiento a la exigencia del párrafo anterior. Todo ello sin perjuicio de las autorizaciones o licencias que hayan de conceder otros organismos competentes en la materia.

4. Todo vertido que no se ajuste al contenido del correspondiente permiso municipal, o en su caso, al proyecto alternativo tendrá la consideración de falta muy grave.

5. El Ayuntamiento autorizará la descarga a la red de saneamiento, con sujeción a los términos, límites y condiciones que se indiquen.

6. Los permisos de vertidos se concederán específicamente a la industria, proceso a que se refiera y características del correspondiente vertido. Cualquier modificación de los términos referidos exigirá solicitar nuevamente la autorización de vertidos.

7. El Ayuntamiento no autorizará:

- a) La apertura, la ampliación o la modificación de una industria que no tenga el correspondiente permiso de vertidos.
- b) La construcción, reparación o remodelación de una injerencia que no tenga el correspondiente permiso de vertidos.
- c) La puesta en funcionamiento de ninguna actividad industrial potencialmente contaminante, si previamente no se han aprobado, instalado y, en su caso, comprobado por los servicios técnicos municipales, la eficacia y el correcto funcionamiento de los pretratamientos en los términos requeridos en la correspondiente autorización de vertidos.
- d) Acometidas a la red que no sean independientes para cada industria. Cuando esto no sea posible, deberá proponerse como alternativa una solución técnicamente adecuada.
- e) La descarga a cielo abierto o a un alcantarillado que esté fuera de servicio.
- f) El incumplimiento de lo dispuesto en el presente artículo implicará la comisión de falta grave.

Artículo 143. *Control de contaminación en origen*

La regulación de la contaminación en origen, mediante prohibición o limitación en la descarga de vertidos, se establece con los siguientes propósitos:

- a) Proteger el cauce receptor de cualquier efecto perjudicial, crónico o agudo, tanto para el hombre como para los ecosistemas naturales.

- b) Proteger la integridad y buena conservación de las instalaciones de saneamiento.
- c) El criterio de preservar la calidad ecológica del medio receptor, así como la seguridad de las instalaciones de saneamiento, se definirá en base a la concentración de contaminantes para su descarga al medio receptor conforme a la ordenanza municipal y normativa vigente.

Artículo 144. *Vertidos prohibidos, limitados y tolerados*

1. Queda totalmente prohibido descargar directa o indirectamente, a la red de alcantarillado, cualquiera de los siguientes productos:

- a) Sustancias sólidas o viscosas en cantidad o dimensiones tales que sean capaces de causar la obstrucción en la corriente de las aguas en las alcantarillas u obstaculizar los trabajos de conservación y limpieza de la red.
- b) Disolventes o líquidos orgánicos inmiscibles en agua, combustibles o inflamables.
- c) Gases o vapores combustibles, inflamables, explosivos o tóxicos.
- d) Grasas, o aceites minerales o vegetales, excediendo de 200 ppm., medidos como grasa total.
- e) Sustancias sólidas potencialmente peligrosas.
- f) Residuos industriales o comerciales que sus concentraciones o características tóxicas o peligrosas requieran un tratamiento específico.
- g) Líquidos que contengan productos susceptibles de precipitar o depositarse en la red de alcantarillado o de reaccionar con las aguas de esta, produciendo sustancias comprendidas en cualquiera de los apartados del presente artículo.
- h) Sustancias que por ellas solas o como consecuencia de reacciones que tengan lugar dentro de la red, tengan o adquieran alguna de propiedad corrosiva.
- i) Cualesquiera otros que determine la legislación vigente.

2. El incumplimiento de lo dispuesto en el presente artículo implicará la comisión de falta muy grave.

Artículo 145. *Muestreo y análisis de vertidos*

1. Los análisis y pruebas para comprobar las características de los vertidos, se efectuarán de acuerdo con los métodos oficiales aprobados para el análisis de aguas y aguas residuales.

2. Las mediciones y determinaciones serán realizadas bajo la supervisión técnica del Ayuntamiento y a cargo de la propia instalación industrial.

3. Las determinaciones realizadas deberán remitirse al Ayuntamiento, a su requerimiento o con la frecuencia y forma que se especifique en la autorización de vertidos.

4. En todo caso, estos análisis estarán a disposición de los técnicos de la Delegación de Medio Ambiente y Sanidad, responsables de la inspección y control de los vertidos para su examen cuando esta se produzca. Por otra parte, el Ayuntamiento podrá hacer sus propias determinaciones cuando así lo considere oportuno.

5. El incumplimiento de lo dispuesto en el presente artículo implicará la comisión de falta grave.

Artículo 146. *Vertidos a la red municipal*

1. Toda instalación que produzca vertidos de aguas residuales no domésticas, habrá de colocar y poner a disposición de los servicios técnicos municipales, a efectos de la determinación de la carga contaminante, los siguientes dispositivos:

- a) Arqueta de registro, que estará situada en cada albañal de descarga de los vertidos residuales, de fácil acceso, libre de cualquier interferencia y localizado aguas abajo antes de la descarga a la red y a ser posible dentro de la propiedad. Habrá de enviarse a la Administración planos de situación de la arqueta y de aparatos complementarios para su identificación y censo.

- b) Medición de caudales. Cada arqueta de registro dispondrá de los correspondientes dispositivos con el fin de poder determinar los caudales de aguas residuales.
 - c) En el caso de existir pretratamientos individuales o colectivos legalmente autorizados, habrá de instalarse a la salida de los afluentes depurados una arqueta de registro con las mismas condiciones referidas en párrafos anteriores.
2. El Ayuntamiento podrá exigir, en caso de que distintas instalaciones viertan a una misma alcantarilla, implantar equipos de control independientes, si las características de cada vertido así lo aconsejan. Las instalaciones de vigilancia y control se construirán de acuerdo con los requisitos del Ayuntamiento.
3. El incumplimiento de lo dispuesto en el presente artículo implicará la comisión de falta grave.

LIBRO DÉCIMO**Residuos sólidos urbanos. Protección del suelo****TÍTULO I****DISPOSICIONES GENERALES***Artículo 147. Generalidades y prohibiciones*

1. Los ciudadanos están obligados a la separación de residuos domésticos en los domicilios, industrias y comercios en tantas fracciones como recogidas separadas se establecen en la normativa vigente, y a su entrega en los contenedores, buzones o sistema de depósito establecido por el Ayuntamiento, en los lugares y entre las 20:00 y 24:00 horas, exceptuando lo dispuesto en el artículo 44 de la Ordenanza número 73 para la Limpieza de Espacios Públicos y Gestión Integral de los Residuos Sólidos Urbanos.
2. El Ayuntamiento llevará a cabo la recogida ordinaria de las distintas fracciones de residuos municipales a través de una o varias de las siguientes modalidades:
- a) Puerta a puerta, entendiéndose como tal el depósito del residuo en bolsas cerradas a granel o en cubos o fardos (en el caso de papel cartón) depositados en la vía pública en los lugares establecidos por el Ayuntamiento.
 - b) Contenedores o buzones para cada fracción de residuos debidamente identificados.
 - c) Ecoparques o puntos limpios.
 - d) Otros sistemas que, en su caso, se puedan establecer.
3. Los usuarios están obligados a depositar los residuos domésticos clasificados como materia orgánica en el interior de las bolsas de plástico difícilmente desgarrables, de forma preferente en bolsas de plástico biodegradables, como recipientes para el depósito de residuos domésticos, comerciales y de oficinas, debiendo tener capacidad suficiente para permitir su cierre y cuyo peso máximo no excederá de 15 kilogramos.
4. Los residuos se depositarán en el interior de contenedores, buzones o sistema normalizado prohibiéndose arrojar residuos fuera de aquéllos. En cualquiera de los casos, se prohíbe:
- a) El depósito de residuos que contengan restos líquidos o susceptibles de licuarse.
 - b) Que en cada contenedor se depositen más residuos de lo que permita su capacidad, para un cierre completo de la tapa.
 - c) El depósito de residuos diferentes a los establecidos para cada contenedor, buzón o sistema de depósito establecido por el Ayuntamiento.
 - d) El depósito de residuos que no estén clasificados como municipales o estén regidos por normativas o disposiciones específicas.
 - e) Depositar residuos, cualquiera que sea su estado, en imbornales, alcorques de árboles, calzadas, aceras y demás espacios públicos.
 - f) Depositar residuos sólidos de pequeño formato como papeles, envoltorios y similares fuera de las papeleras instaladas al efecto.

5. Arrojar cigarros o similares y otras materias encendidas en las papeleras o contenedores que en su caso, deberán depositarse una vez apagados.
6. Producir vertidos de agua o cualquier tipo de material residual sobre la vía pública o sobre sus elementos.
7. El riego de plantas colocadas en balcones y terrazas deberá realizarse de forma que el agua no vierta a la vía pública y no cause molestias a los transeúntes.
8. Únicamente se permite sacudir prendas y alfombras sobre la vía pública desde balcones y ventanas adaptándose las debidas precauciones para evitar molestias a transeúntes y vecinos colindantes. Queda prohibido arrojar cualquier tipo de residuo doméstico a la vía pública desde balcones, ventanas o terrazas.
9. La limpieza de animales en espacios públicos.
10. Lavar y/o reparar vehículos en espacios públicos o cambiar a los mismos aceite y otros líquidos.
11. Depositar restos de poda o jardinería en espacios públicos.
12. Arrojar en la vía pública toda clase de productos, sólidos o líquidos, por los transeúntes y los usuarios de vehículos, ya estén éstos en marcha, ya estén detenidos, así como desde los inmuebles.
13. Escupir y realizar necesidades fisiológicas vertiendo sus productos en la vía pública.
14. El abandono de residuos en terrenos públicos o privados, producidos en zonas de baño, acampadas, barbacoas, moragas, excursiones, romerías y de cualquier causa.
15. La producción de daños a bienes de dominio público afectos a cualquiera de las competencias o servicios en materia de limpieza pública.
16. Está prohibido y constituye infracción grave verter residuos a espacios y vías públicas, incluidos los espacios naturales y cauces.
17. Cualquier otra actividad que contravenga los preceptos establecidos en esta ordenanza, la Ordenanza Municipal de Residuos o normativa de superior rango.

TÍTULO II

RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS

Artículo 148. *Gestión de los residuos sólidos urbanos*

1. Los productores y poseedores iniciales de los residuos domésticos y comerciales de competencia municipal son responsables de entregarlos para su correcta gestión. Su responsabilidad concluye cuando los hayan entregado en los términos previstos en la presente ordenanza y en el resto de normativa aplicable.
2. Las personas o entidades productoras de residuos municipales tienen las obligaciones específicas establecidas en el artículo 25 del Decreto 73/2012, de 20 de marzo.
3. Los productores y poseedores de residuos comerciales no peligrosos, cuya recogida no sea realizada por el servicio de recogida de residuos municipales por las causas que se establecen en el artículo 17 de la Ley 22/2011, de 28 de julio, son igualmente responsables de su correcta gestión. A tal fin deberán:
 - a) Mantener los residuos en condiciones adecuadas de higiene y seguridad mientras se encuentren en su poder.
 - b) Entregar los residuos en condiciones adecuadas de separación por fracciones a los gestores de residuos, de acuerdo con lo que disponga la normativa aplicable.
 - c) Disponer del documento acreditativo de la correcta recogida y gestión de residuos.
4. En caso de incumplimiento por el productor o poseedor de las obligaciones de gestión de residuos comerciales no peligrosos, el Ayuntamiento podrá asumir subsidiariamente la gestión y repercutir al obligado el coste real de la misma.

Artículo 149. *Recogida de residuos sólidos urbanos*

El servicio de recogida comprende las siguientes actuaciones:

- a) En su caso, traslado de los contenedores de residuos a los vehículos de recogida, vaciado y devolución de los mismos a sus puntos originarios.
- b) Traslado de los residuos de los puntos de recogida y vaciado de los mismos en los vehículos de recogida.
- c) Transporte y descarga de los residuos en las instalaciones de gestión adecuadas.
- d) Retirada de los restos vertidos a consecuencia de las anteriores operaciones.
- e) Mantenimiento, lavado y reposición de los contenedores y otros puntos de recogida municipal, con excepción de aquellos contenedores que sean de uso exclusivo.
- f) Mantenimiento, lavado y reposición de los vehículos de recogida.

Artículo 150. *De la gestión de residuos municipales por particulares*

1. Sin perjuicio de la correspondiente autorización administrativa autonómica de las actividades e instalaciones de gestión y tratamiento de residuos prevista en el título III del Reglamento de Residuos de Andalucía, las personas o entidades que realicen dichas actividades en el término municipal de Torremolinos y afecten a residuos municipales deberán presentar anualmente, y en el caso de nuevas autorizaciones en el momento en que se consigan éstas, una declaración responsable en la que se incluya copia compulsada de la citada autorización en vigor constituyendo infracción grave de esta ordenanza el incumplimiento de esta obligación.

2. Si los residuos se encuadran dentro de la gestión obligatoria municipal, cuando un particular decida derivar residuos fuera del sistema público municipal que tiene a su disposición, se hace constar que tal circunstancia no exime a la empresa o particular del pago de la tasa por actividades y servicios relacionados con la higiene pública según los términos que establezca el Ayuntamiento de Torremolinos.

Artículo 151. *Régimen de propiedad de los residuos municipales*

1. La entrega de residuos se podrá realizar a las distintas figuras que contempla la Ley 22/2011, de 28 de julio, de Residuos y Suelos Contaminados, y el Decreto 73/2012, de 20 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Residuos de Andalucía, y la Ordenanza Municipal número 73 para la Limpieza de Espacios Públicos y Gestión Integral de los Residuos Sólidos Urbanos. Quien los entregue a cualquier persona física o jurídica que no cuente con la debida autorización al efecto, responderá solidariamente con ella de cualquier perjuicio que se produzca por causa de aquellos y de las sanciones que procedan.

2. La entrega de los residuos se hará según indiquen la ordenanza municipal de residuos o los servicios municipales.

3. Una vez entregados los residuos municipales en el sistema municipal de recogida, ya sea a través de su depósito en contenedores, en buzones o en lugar autorizado, adquirirán el carácter de propiedad Municipal, y los poseedores quedarán exentos de responsabilidad por los daños que puedan causar tales residuos, siempre que en su entrega se hayan observado las ordenanzas municipales y demás normativa aplicable.

4. Se prohíbe seleccionar cualquier clase de material residual depositado en el sistema municipal de recogida, tanto en los contenedores, buzones o lugar autorizado, salvo con autorización expresa.

5. Ninguna persona física o jurídica podrá dedicarse a la recogida y aprovechamiento de los residuos municipales, a excepción de lo que se dispone en esta ordenanza.

6. Ningún tipo de residuo municipal podrá ser evacuado por la red de alcantarillado. A estos efectos, queda prohibida la instalación de trituradores domésticos o industriales que, por sus características evacuen los productos triturados a la citada red de alcantarillado.

Artículo. 152. Cuartos o locales de residuos existentes en edificios

1. Las dimensiones del almacén posibilitarán el movimiento de los contenedores que alberguen y la extracción independiente de cualquiera de ellos.
2. Con independencia de lo anteriormente expuesto, la superficie útil del almacén debe ser como mínimo 3,5 m².
3. Para los cuartos vecinales, los vecinos accederán al almacén desde las zonas comunes, a través de una puerta de paso de acceso restringido mediante llave o sistema de cierre de seguridad.
4. Para la recogida de los residuos, el cuarto dispondrá de una puerta exterior de 1,50 metros libres, accesible desde el exterior del edificio por los servicios de recogida, a los que al efecto se les facilitará una llave universal o sistema automático de apertura a distancia.
5. En el caso de cuartos vecinales de residuos sin acceso directo a la vía pública, se dispondrá asimismo de una puerta de extracción de contenedores de 1,50 metros libres. El recorrido de extracción de los contenedores, a través de zona privada y hasta calzada exterior será accesible en dimensiones y rasantes para el tránsito rodado de estos contenedores.
6. Para posibilitar la salida de los contenedores hacia la vía pública, en el recorrido de extracción de los contenedores se evitarán escalones o resaltos y se establecerá la reserva de un vado permanente.
7. El almacén de contenedores debe tener además las siguientes características:
 - a) Su emplazamiento y su diseño deben ser tales que la temperatura interior no supere 30 °C, bien implementando sistemas de refrigeración, bien con sistemas de aislamiento o bien con cualquier otro sistema adecuado.
 - b) El revestimiento de las paredes y el suelo debe ser impermeable y fácil de limpiar; los encuentros entre las paredes y el suelo deben ser redondeados. Debe contar al menos con una toma de agua dotada de válvula de cierre y un sumidero sifónico antimúridos en el suelo.
 - c) Debe disponer de una iluminación artificial que proporcione 100 lux como mínimo a una altura respecto del suelo de 1 metro y de una base de enchufe fija 16.
 - d) Deben señalizarse correctamente los contenedores, según la fracción correspondiente. En el interior del almacén de contenedores deben disponerse en un soporte indeleble, junto con otras normas de uso y mantenimiento, instrucciones para que cada fracción se vierta en el contenedor correspondiente. Cada contenedor se identificará, en soporte indeleble, con la dirección y razón social del inmueble al que pertenezcan.
8. Los propietarios o usuarios de los cuartos de residuos deben realizar las operaciones de mantenimiento que, junto con su periodicidad: Limpieza del suelo del almacén (un día). Limpieza de los contenedores (tres días). Lavado con manguera del suelo del almacén (dos semanas). Limpieza de las paredes, puertas, ventanas, etc (cuatro semanas). Desinfección de los contenedores (1,5 meses). Desinfección, desinsectación y desratización del almacén de contenedores (1,5 meses). Limpieza general de las paredes y techos del almacén, incluidos los elementos del sistema de ventilación, las luminarias, etc. (seis meses).
9. Los servicios municipales, en los casos en que se constate la reiteración en el mal estado de las instalaciones por incumplimiento de las normas de depósito de residuos o de mantenimiento de las mismas, podrán exigir un contrato de mantenimiento que garantice la realización de las operaciones descritas en este artículo.

TÍTULO III**PROTECCIÓN DEL SUELO****Artículo 153. Definiciones**

1. Se entiende por suelo la parte sólida de la corteza terrestre desde la roca madre hasta la superficie, que incluye tanto sus fases líquida y gaseosa como los organismos que habitan en él, con la capacidad de desempeñar funciones, tanto naturales como de uso del mismo.

2. Son funciones naturales:

- a) Hábitat y soporte de los seres humanos, flora y fauna, incluyendo a los organismos del suelo.
- b) Parte del ciclo natural, y en especial de sus ciclos de nutrientes e hidrológicos.
- c) Medio de descomposición, compensación y formación de agentes químicos en virtud de sus propiedades como filtro, acumulador y transformador de sustancias.

3. Son funciones de uso:

- a) Yacimiento y reserva de materias primas no renovables.
- b) Emplazamiento para la explotación agrícola, ganadera y forestal, y el cultivo de materias primas renovables.
- c) Emplazamiento de vivienda, áreas de recreo y zonas verdes.
- d) Emplazamiento para otros usos económicos e infraestructuras.

4. Son suelos contaminados aquellos que presentan una alteración de sus características químicas incompatible con sus funciones, debido a que suponen un riesgo inaceptable para la salud pública o el medio ambiente, y así sean declarados por el órgano ambiental de la comunidad autónoma.

Artículo 154. Protección del suelo

La protección del suelo constituye un deber básico de sus poseedores/as y propietarios/as, que conlleva las obligaciones de conocer y controlar la calidad del suelo, así como de adoptar las medidas preventivas, de defensa y recuperación pertinentes en cada caso.

Artículo 155. Vertederos incontrolados

El Ayuntamiento ejercerá funciones de inspección y control de vertederos incontrolados, instando a la propiedad del solar para su limpieza y recuperación, ejecutando en su caso, subsidiariamente dichas labores si se produjese incumplimiento, siendo a cargo del titular los costes derivados.

Artículo 156. Asignación de usos del suelo

1. El Ayuntamiento, a través de sus instrumentos de planificación territorial y urbanística, asignará usos específicos a todos los suelos de su término municipal, considerando la calidad de estos en relación a una posible contaminación.
2. Esta asignación de usos del suelo tendrá en cuenta los estándares de calidad del suelo (valores máximos tolerables de los distintos elementos contaminantes) vinculados a los distintos usos, fijados a tal efecto por el órgano ambiental de la comunidad autónoma.

Artículo 157. Recuperación de los suelos contaminados

1. Todo suelo que haya sido declarado contaminado deberá ser recuperado para adecuarlo al uso previsto en el planeamiento.
2. El Ayuntamiento recepcionará en el planeamiento urbanístico los principios de calidad del suelo y criterios de necesaria recuperación de los suelos contaminados, incorporándolos en los instrumentos para la gestión urbanística y aplicándolos desde la disciplina urbanística.
3. El Ayuntamiento podrá suscribir convenios de colaboración con particulares u otras entidades públicas en realizar operaciones de recuperación de suelos contaminados.

Artículo 158. Defensa fitosanitaria de las zonas verdes

1. Cuando en cualquier zona verde o terreno privado, el estado fitosanitario de la vegetación pueda ser causa de propagación de plagas o enfermedades de importancia, el Ayuntamiento podrá decretar los tratamientos que considere oportunos. Una vez transcurridos los plazos fijados, si los propietarios de dichos terrenos no han realizado las actuaciones decretadas, éstas podrán ser realizadas subsidiariamente por el Ayuntamiento a costa de los mismos.

2. Los tratamientos y almacenes de fitosanitarios cumplirán con Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de Sanidad Vegetal; Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios.; Real Decreto 3349/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Comercialización y Utilización de Plaguicidas; el Decreto 379/2001, de 6 de abril, por el que se aprueba el Reglamento de Almacenamiento de Productos Químicos y sus Instrucciones Técnicas Complementarias MIE APQ-1, MIE APQ-2, MIE APQ-3, MIE APQ-4, MIE APQ-5, MIE APQ-6 y MIE APQ-7 y Real Decreto 840/2015, de 21 de septiembre, por el que se aprueban medidas de control de los riesgos inherentes a los accidentes graves en los que intervengan sustancias peligrosas.

LIBRO UNDÉCIMO

Planes y programas en materia ambiental y para la salud

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 159. *Educación ambiental local*

1. La necesidad de contemplar las repercusiones sobre el medio ambiente de la actividad humana es algo aceptado ya universalmente. En la medida en que el equilibrio ecológico del planeta se está desmoronando por la acción del hombre y se comienzan a hacer más que evidentes sus consecuencias, los ciudadanos y sus instituciones han comenzado a arbitrar medidas dirigidas a eliminar o paliar este deterioro. Por todo esto, y ante los problemas de sostenibilidad ambiental y cambio climático, el Ayuntamiento de Torremolinos, podrá desarrollar e implementar programas de educación ambiental de sensibilización y con el objetivo de favorecer la ambientalización de las políticas públicas.

2. La relación entre el municipio y medio ambiente se convierte en una relación estrecha y directa desde una doble vertiente:

- a) Por un lado, posee una serie de instalaciones con efectos directos en el medio ambiente y cuyo control le corresponde exclusivamente. Ejemplo: El gasto del alumbrado eléctrico según el tipo de iluminación, la calefacción de los edificios municipales, el riego de los jardines, etc.
- b) Por otro, es la administración responsable de la aplicación de las competencias ambientales en el municipio (ejemplo: Competencias sobre protección del medio ambiente, tratamiento de aguas residuales, alumbrado público, etc.). De forma directa o indirecta casi todas las competencias tienen relación con el medio ambiente. Por este motivo la entidad municipal tiene capacidad de regular y promover acciones ambientalmente sostenibles en beneficio de toda la comunidad.

Artículo 161. *Educación para la salud*

1. La Organización Mundial de la Salud define la educación para la salud como las “actividades educativas diseñadas para ampliar el conocimiento de la población en relación con la salud y desarrollar los valores, actitudes y habilidades personales que promuevan salud”. Con el paso del tiempo, el concepto de salud ha variado mucho. En educación para la salud cada concepto ha ido aportando un rasgo diferente y ha ido indicando el camino hasta alcanzar el concepto de salud que poseemos en la actualidad. De una concepción en términos negativos se ha llegado a una definición más realista. El concepto clásico de salud como ausencia de enfermedad queda obsoleto y llega el concepto positivo de la Organización Mundial de la Salud (OMS), que incluye áreas que hasta entonces no se tenían en cuenta: Bienestar físico, mental y social. Posteriormente se imponen más cambios, con un concepto más dinámico: Salud como un estado de bienestar físico, mental y social con capacidad de funcionamiento. Existen pues, distintos grados

de salud. Tenemos, en consecuencia, que entender la salud, no como un estado, sino como un proceso. Finalmente, en el concepto dinámico de salud se incorporan los factores sociales: salud como el logro del más alto nivel de bienestar físico, mental y social, y de capacidad de funcionamiento, que permitan los factores sociales en los que viva inmerso el individuo y la colectividad.

2. Los determinantes de la salud son el conjunto de factores personales, sociales, económicos y ambientales que determinan el estado de salud de los individuos o poblaciones. Existen diversas clasificaciones sobre los determinantes de la salud, pero los principales son la Biología (condicionada por la herencia genética, edad (envejecimiento), sexo (la esperanza de vida es mayor en las mujeres que en los hombres); estilos de vida o conductas de salud (actividad física, alimentación saludable); medio ambiente (factores físicos y químicos, ambiente biológico (fauna y flora) y ambiente social, factores socioculturales, socioeconómicos y psicosociales); Sistema de asistencia sanitaria (su calidad, cobertura, acceso y gratuidad).

3. La promoción de la salud puede definirse como “El proceso que permite a las personas incrementar el control sobre su salud para mejorarla. Incluye acciones tanto a nivel individual, como aquellas de tipo poblacional dirigidas a modificar las condiciones sociales, ambientales y económicas de cara a mitigar su impacto en la salud pública e individual”, y conforme al artículo 3 de la Ley 16/2011, de 23 de diciembre, de Salud Pública de Andalucía, se promocionará desde el Ayuntamiento la educación para salud en la ciudadanía.

TÍTULO II

Programas de educación ambiental y para la salud

Artículo 162. Programas de educación ambiental en el municipio de Torremolinos

1. Todos los programas de educación ambiental que se pretendan implantar y/o desarrollar desde cualquier Delegación Municipal del Ayuntamiento de Torremolinos, deberán ser revisados e informados por la Delegación Municipal de Medio Ambiente y Sanidad.

2. Los contenidos de los programas de Educación Ambiental Local deben incluir, al menos, lo siguiente:

- a) Diseñar y desarrollar un plan de sensibilización, formación y capacitación ambiental, con objetivos específicos para los distintos destinatarios, (responsables políticos, gestores, equipos técnicos, personal de las administraciones y empresas públicas, ciudadanía y asociaciones ciudadanas).
- b) Desarrollar acciones que capaciten a los responsables políticos, a los agentes económicos, a los gestores administrativos y a la ciudadanía para la participación y realización de acciones proambientales.
- c) Desarrollar medidas que favorezcan la incorporación de la educación ambiental, como instrumento transversal, en todos los ámbitos de la gestión administrativa y en el desarrollo de programas dirigidos a la sociedad (asociaciones, agentes sociales, centros educativos, empresas, etc) con el objetivo de favorecer la ambientalización de las políticas públicas.
- d) Apoyar y dinamizar programas y actividades de educación ambiental vinculados a la acción a favor del medio ambiente.
- e) Promover la realización de acciones divulgativas y formativas, propiciando así la integración de la variable ambiental, de forma permanente y actualizada, en el desarrollo de las distintas actividades.
- f) Dotar de recursos humanos suficientes y estables para el desarrollo de programas de educación ambiental.

Artículo 163. Programas de educación para la salud en el municipio de Torremolinos

1. Todos los programas de educación para la salud que se pretendan implantar y/o desarrollar desde cualquier Delegación Municipal del Ayuntamiento de Torremolinos, deberán ser revisados e informados por la Delegación Municipal de Medio Ambiente y Sanidad.

2. Los contenidos de los programas de Educación para la Salud deben contener al menos lo siguiente:

- a) Informar a la población sobre salud, enfermedad, invalidez, formas para mejorar o proteger la salud, uso eficaz de los servicios de asistencia médica.
- b) Motivar para la adquisición de hábitos más saludables. Eliminar los hábitos insanos ya establecidos en los individuos y colectividades.
- c) Ayudar a la población a adquirir las capacidades necesarias para adoptar y mantener unos hábitos de vida saludables. Interiorizar normas básicas de salud, higiene, alimentación, cuidado personal, etc. Valorar críticamente conductas de riesgo para la salud, decidiendo los medios personales más adecuados para evitarlas.
- d) Propugnar cambios en el medio ambiente que faciliten condiciones de vida y conductas saludables.
- e) Promover formación y capacitación de todos los agentes de la comunidad. Capacitar a los individuos para que puedan participar activamente en la toma de decisiones sobre la salud de su comunidad.
- f) Incrementar, mediante la investigación y la evaluación, los conocimientos acerca de la forma más efectiva de alcanzar los objetivos antes señalados.

Artículo 164. *Planes locales de salud*

1. Los planes locales de salud son una herramienta de planificación para la acción local en salud en las entidades locales, según lo dispuesto en la Ley 5/2010, de 11 de junio, de Autonomía Local de Andalucía y en la Ley 16/2011, de 23 de diciembre, de Salud Pública de Andalucía. Recoge necesidades reales, posibles soluciones, propuestas para mejorar la salud de los habitantes de un municipio. El plan lo integran una representación de toda la sociedad local y propone acciones para mejorar la salud de los vecinos desde todos los puntos de vista.

2. En la medida de lo posible y teniendo en cuenta la estabilidad presupuestaria, el Ayuntamiento de Torremolinos promoverá la implantación y desarrollo del Plan Local de Salud de Torremolinos en colaboración con la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, dando cuenta de todos los resultados e informes a la Delegación Municipal de Medio Ambiente y Sanidad.

3. Este plan local incorporará unos contenidos mínimos: El hogar y la familia como centro de la intervención; la seguridad y gestión del riesgo: Vial, laboral, alimentaria, medioambiental y ciudadana; la reducción de las desigualdades en salud: Socioeconómica, cultural, de género, que afecten a grupos específicos o a personas en situación o en riesgo de exclusión; los estilos de vida saludable: Actividad física, alimentación equilibrada y tabaquismo; los entornos saludables y estrategias sostenibles: Escuelas, lugares de encuentro, ocio y paseo y los elementos de protección en relación con las garantías en salud alimentaria y salud medioambiental.

Artículo 165. *Planes municipales contra el cambio climático*

1. El cambio climático es una de las principales amenazas para el desarrollo sostenible y representa uno de los mayores retos ambientales con efectos sobre la economía global, la salud y el bienestar social. Las políticas municipales en materia de lucha contra el cambio climático deben ir en la línea de los compromisos establecidos por los organismos internacionales y nacionales de referencia en la materia. Los planes municipales contra el cambio climático son una herramienta de planificación y acción local, según lo dispuesto en el artículo 15 de la Ley 8/2018, de 8 de octubre, de medidas frente al cambio climático y para la transición hacia un nuevo modelo energético en Andalucía.

2. En la medida de lo posible y teniendo en cuenta la estabilidad presupuestaria, el Ayuntamiento de Torremolinos promoverá la implantación y desarrollo del Plan Municipal contra el Cambio Climático de Torremolinos en colaboración con la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía.

3. Los planes municipales contra el cambio climático son instrumentos “dinámicos y flexibles” ya que cada dos años deberán de ser evaluados para determinar su grado de cumplimiento. El Ayuntamiento realizará una evaluación de las emisiones de gases de efecto invernadero del municipio y, en particular, de las infraestructuras, equipamientos y servicios municipales. Se identificarán los elementos vulnerables y de los impactos del cambio climático sobre el territorio municipal, basado en el análisis de los escenarios climáticos regionales, incluyendo el análisis de eventos meteorológicos extremos. También se llevarán a cabo actuaciones para la reducción de emisiones, considerando particularmente las de mayor potencial de mejora de la calidad del aire en el medio urbano. Las respuestas a este problema global de gran complejidad se dirigen a disminuir de forma drástica las emisiones de gases efecto invernadero, para lo cual se plantean tres líneas de acción que están íntimamente relacionadas entre sí: La mitigación, la adaptación y la comunicación.

Disposición transitoria única. Adecuación de los establecimientos en funcionamiento

1. Los establecimientos sujetos a esta ordenanza que viniesen funcionando con anterioridad a su aprobación, deberán adecuarse a lo en ella previsto en el plazo de seis meses desde su entrada en vigor.

2. Los establecimientos sujetos a esta ordenanza, que estuviesen en posesión del correspondiente título habilitante para el ejercicio de la actividad, podrán mantener sus instalaciones especialmente en cuanto a distribución de espacios se refiere, en la forma establecida en el citado título habilitante, siempre que se garanticen, mediante certificado de técnico competente, las condiciones ambientales y de salubridad y que no exista posibilidad de adaptación. En caso de que no se garanticen dichas condiciones, los servicios técnicos municipales competentes y los de la Delegación de Medio Ambiente y Sanidad definirán las medidas a adoptar.

Disposición derogatoria

Queda derogada la Ordenanza Municipal sobre la Venta de Productos Horto-Frutícolas expuestos en la vía pública por establecimientos permanentes, publicada en el *Boletín Oficial de la Provincia de Málaga*, el 3 de julio de 1992.

Disposición final. Publicación, entrada en vigor y comunicación

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 70.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, la presente ordenanza entrará en vigor una vez publicado íntegramente su texto en el *Boletín Oficial de la Provincia* y transcurrido el plazo previsto en el artículo 65.2 de dicha ley.

Torremolinos, 12 de enero de 2021.

El Alcalde-Presidente, P. D. Decreto 10.145, de 4 de diciembre de 2020, el Concejal Delegado, firmado: Antonio Ruiz Jaime.

682/2021