

Ajuntament



d'Igualada

**ORDENANÇA SOBRE ELS ALIMENTS I ELS
ESTABLIMENTS ALIMENTARIS**

TÍTOL I

Objectiu i àmbit d'aplicació

Article 1

1. És l'objecte de la present ordenança:

- a) Fixar les condicions a què han d'ajustar-se els articles destinats al consum alimentari de la població sobre la base de les normes estatals aplicables, i tenint en compte els avenços tecnològics i l'evolució dels hàbits alimentaris.
- b) Determinar les condicions que han de reunir els establiments, centres i indústries dedicades a la producció, preparació, transport, emmagatzematge, venda o consum de productes alimentaris.
- c) Establir els condicionaments sanitaris exigibles a les persones que intervinguin en l'elaboració, manipulació i comercialització dels productes alimentaris destinats al consum humà.

2. La definició d'aliment i de les categories d'aliments a efectes d'aquesta ordenança figura en l'Annex núm. 1 de definicions.

TÍTOL II

Dels aliments

Capítol primer. Disposicions Generals

Article 2

1. Els aliments que hagin de ser consumits en el mateix estat en què s'expenen, que no puguin ser cuits o rentats, hauran de servir-se al consumidor sense tocar-los amb les mans.

Article 3

1. Respecte dels aliments no envasats hauran d'observar-se les següents normes:

- a) Hauran de ser protegits per vitrines o altres tipus de protecció eficaç per a evitar tota contaminació provinent d'insectes o de qualsevol altre agent exterior, principalment de la pols, exceptuant-se aquelles fruites i hortalisses que puguin ser cuites o rentades.
- b) No podran ser exposats al públic a les portes de l'establiment ni en el seu exterior.
- c) Seran servits al públic en caixes, paquets o embolcalls de materials higiènic, nous i autoritzats. Es prohibeix l'us amb aquesta finalitat d'envasos o papers prèviament utilitzats.

Article 4

A més de complimentar allò que es disposa en els articles següents, tots els aliments, en lliurar-los al consumidor, hauran de ser perfectament aptes per al consum i reunir les

especificacions higiènic-sanitàries establertes en les corresponents Reglamentacions tècnico-sanitàries (recollides en l'Annex núm.2).

Article 5

Els aliments congelats hauran de conservar-se en instal·lacions frigorífiques que els mantinguin en estat de congelació a la temperatura adequada de -18°C i s'expediran al consumidor en aquest estat.

Article 6

Tot aliment envasat transformat o elaborat haurà de portar a l'exterior del seu envàs la indicació de la seva natura, composició, quantitat neta, marcada de dades de caducitat o consum preferent, instruccions per a la seva conservació, manera d'utilització, identificació del lot de fabricació (només per a productes alimentaris fabricats o envasats a Espanya), nom i adreça de l'empresa elaborada quan siguin empreses establertes dins la CEE, d'acord amb les normes reglamentàries establertes al RD. 1122/88, de 23 de setembre, i en les seves Reglamentacions tècnico-sanitàries.

En cas que els aliments procedeixin de països de fora la CEE, es farà constar el nom, raó social o denominació i adreça de l'importador, i el seu número de Registre Sanitari.

Quan es tracti d'indústries nacionals, les dades d'identificació de l'empresa hauran de coincidir amb les que consten al Registre General Sanitari d'aliments.

Article 7

1. Es considerarà adulterat tot producte alimentari, la composició normal del qual hagi estat alterada, encara que això no suposi cap efecte nociu per al consumidor.

2. També sota la responsabilitat del venedor, s'expressarà la procedència de tots aquells productes alimentaris que pels seus condicionaments de comercialització hagin de ser venuts a l'engròs.

Article 8

Queda prohibida la venda per al consum de tot aliment tarat, alterat en la seva composició normal -si no compleix allò que disposa l'art. 7.1 anterior- o que se li hagin addicionat substàncies nocives per modificar el seu aspecte, el color o les seves condicions organolèptiques, i aquells que la seva conservació s'hagi tractat d'assegurar per mitjans no adequats o per substàncies conservadores no admeses en la legislació vigent per a cada grup d'aliments.

Capítol segon. Regulacions específiques sobre carns i productes càrnics

Article 9

1. Totes les carns destinades al consum humà de la ciutat d'Igualada procediran necessàriament de l'escorxador d'Igualada o dels escorxadors generals frigorífiques, magatzems frigorífics de carns i sales d'especejament de carns, degudament inscrits en el Registre Sanitari.

2. Les esmentades carns hauran d'ajustar-se a les reglamentacions tècnico-sanitàries respectives.

Article 10

1. A més, i amb independència del que determina l'article 9 anterior, les canals, mitges canals, quarts o peces i despulles dels animals comestibles procedents dels establiments legalment autoritzats declarats per la Inspecció "aptos per al consum", seran marcats amb els segells oficials, a foc o tinta, en els quals ha de figurar: a) el número del Registre Sanitari Estatal de la indústria; b) la llegenda "Sanitat veterinària-inspeccionat", d'acord amb les especificacions de l'Ordre del Ministeri de Sanitat i Consum del 21 de setembre del 1982 sobre garanties sanitàries de la carn (BOE de 6 d'octubre del 1982, pàgina 27.515). La mateixa indicació portaran els embolcalls de les peces trossejades.

2. Les esmentades canals, mitges canals, quarts o peces es penjaran amb ganxos en llocs on no tingui accés el públic i degudament protegits de tot possible contacte amb les mans o l'alè de l'esmenta públic.

Article 11

1. Els titulars dels establiments detallistes de venda de carns de totes classes tindran a disposició dels inspectors municipals les guies de sanitat i/o els albarans amb la confirmació de la inspecció sanitària, corresponent als productes que tinguin a la venda.

2. En els esmentats establiments detallistes de venda de carn podran realitzar-se únicament operacions d'especejament de la carn que hagi de vendre's en el propi establiment o en altres establiments que siguin de la mateixa empresa o unitat familiar, i sempre que reuneixin les degudes condicions higiènic-sanitàries.

3. Els establiments d'una mateixa empresa hauran de tenir l'albarà d'identificació de les carns i dels seus productes elaborats i subministrats per l'empresa, en les quals haurà de figurar el nom del titular, direcció i el número d'identificació fiscal del Ministeri d'Hisenda.

4. La carn picada a doll per a la venda als establiments autoritzats haurà d'ésser picada davant del client i conservada sempre en estat de refrigeració (1°C a 4°C). Es prohibeix en tot cas l'ús d'additius no autoritzats.

Article 12

1. Les carns d'aviram i conills destinades al consum humà procediran necessàriament d'escorxadors industrials, degudament autoritzats i inscrits en el Registre Sanitari. Totes les peces senceres portaran el marxamo acreditatiu de la seva procedència i d'haver estat inspeccionades sanitàriament.

2. Els productes elaborats amb aquestes carns hauran de presentar-se envasats i etiquetats, amb indicació de la composició del producte i del número de registre sanitari de la indústria elaboradora.

Article 13

Els animals morts en caceres hauran d'anar acompanyats d'un certificat veterinari que garanteixi la inspecció sanitària en el lloc d'origen i, en el cas de porcs senglars, el seu reconeixement triquinoscòpi.

Article 14

Les despulles comestibles dels animals per al consum s'expediran en establiments dedicats exclusivament a la seva venda, degudament identificades i en les condicions adequades establertes per a aquests productes, sense perjudici del que es determina en els articles 34.1 i 36.

Capítol tercer. Regulacions específiques sobre peix

Article 15

Els productes de la pesca, de consum humà introduïts per al proveïment de la ciutat, hauran de reunir les característiques organolèptiques i higiènic-sanitàries que els facin aptes per al consum directe, tal com s'estableix en els apartats 6 i 7 de l'article 16 de la Reglamentació tècnica-sanitària dels productes de la pesca (Annex II).

Article 16

Els mol·luscs, per als quals és obligatòria la depuració prèvia al seu consum (musclos, cloïsses, ostres i cliques), hauran de presentar-se per a la seva comercialització proveïts de la corresponent etiqueta de salubritat o depuració i ser venuts al públic dins els terminis establerts en les al·ludides etiquetes (màxim 5 dies des de la data de depuració).

Article 17

Quan es tracti de productes de la pesca procedents d'altres països, els importadors estaran obligats a presentar a la inspecció sanitària municipal, la documentació sanitària d'origen, per tal de conèixer, si calgués, l'aptitud de l'espècie per al consum humà.

Article 18

1. Els titulars de les peixateries de tota mena tindran a disposició dels inspectors municipals els albarans i/o les guies sanitàries corresponents als productes que tinguin a la venda.

2. En els documents mercantils de venda, s'especificarà clarament l'espècie del peix objecte de contractació, segons les denominacions específiques, establertes en l'apartat 3.12.02 del Codi Alimentari, i amb denominació catalana. S'hi afegirà si es tracta de peix congelat, fumat salat o dessecat.

Article 19

Els productes de la pesca congelats es conservaran i presentaran en tal estat fins al moment del seu lliurament al consumidor.

Capítol quart. Regulacions específiques sobre la llet i els seus derivats

Article 20

Els tipus de llet autoritzats per a la venda al públic seran els establerts en el Codi Alimentari i en el Reglament de Centrals Lleteres.

Article 21

1. Dins el municipi d'Igualada es prohibeix la venda de llet a doll.
2. Tota la llet que s'expengui al públic per al seu consum haurà de ser higienitzada i envasada amb la garantia d'un centre d'higienització enregistrat en el Registre Sanitari i en les condicions de manteniment i conservació establerts per l'esmentat Reglament de Centrals Lleteres.
3. La venda de "llet certificada" haurà d'ajustar-se als condicionaments sanitaris i de qualitat establerts per aquest tipus d'aliment en l'esmentat Reglament de Centrals Lleteres i en la Reglamentació Tècnica-sanitària corresponents.

Article 22

Tots els derivats làctics (nat, mató, recuits, formatges frescos, iogurts, batuts, cremes, etc.) hauran de presentar-se amb les denominacions que específicament els correspongui, etiquetats i retolats d'acord amb les disposicions vigents i conservats en condicions de temperatura i humitat adequades a la seva naturalesa.

Capítol cinquè. Regulacions específiques sobres aliments d'origen vegetal

Article 23

1. Les fruites i verdures, introduïdes per al consum de la ciutat, hauran d'estar lliures d'elements abiòtics i/o biòtics (microbians patògens), i ajustar-se a les normes d'ordre superior específicament establertes a tal l'efecte. Els serveis municipals en les seves respectives competències inspeccionaran els esmentats aliments, i comprovaran la seva procedència, en especial pel que fa referència als que es consumeixen en cru.

2. No es permetrà per raons higièniques i cíviqnes, la presència fora de l'establiment de cap producte vegetal, a l'igual que els altres productes alimentaris destinats a la venda.

Article 24

Els bolets seran objecte d'especial vigilància per part dels serveis indicats en l'article anterior a fi que no es posin a la venda espècies no comestibles. A aquest respecte, hom es limitarà a autoritzar les espècies i varietats que pels seus caràcters botànics pertanyin clarament a espècies i varietats no tòxiques d'ús comú en la regió.

TÍTOL III Establiments alimentaris.

Capítol primer. Disposicions generals

Article 25

1. Tots els establiments alimentaris necessiten per a la seva obertura i funcionament la corresponent llicència municipal, previ informe favorablement dels corresponents serveis municipals, de la Salut Pública i d'activitats industrials i comercials.

2. D'acord amb allò que disposa l'article 102 h) de la Llei de Règim Local, queden subjectes a la inspecció dels serveis municipals que podran controlar les seves activitats en tot moment, sense perjudici de les funcions que en aquest ordre corresponguin a d'altres serveis estatals o de la Generalitat.

3. Els titulars de les llicències esmentades en el paràgraf 1 d'aquest article compliran les obligacions establertes per les Ordenances Fiscals i les derivades de l'Impost Industrial. Les corresponents altes fiscals no autoritzen per elles soles la realització d'aquestes activitats ni prejutgen la concessió de les llicències indicades.

Article 26

1. En especial les indústries alimentàries que, per raó de les seves activitats estan subjectes a les prescripcions del Reglament de les Activitats MNIP, a més de l'esmentada llicència municipal, hauran d'ésser inscrites en el Registre Sanitari corresponent.

2. D'acord amb el Nomenclàtor annex a l'esmentat reglament, les indústries que queden compreses en el que es disposa en el paràgraf anterior són les següents:

- a) Escorxador general d'Igualada.
- b) Escorxador d'aus i conills.
- c) Magatzems amb més de 200 m³ de capacitat frigorífica qualificats de Polivalents, de carns, peix, fruites i hortalisses i de gelats.
- d) Sales d'especejament de carns i peix.
- e) Tallers i magatzems elaboradors de budells d'ús industrial i despulles d'animals per al consum humà.
- f) Assecadors de pells.
- g) Magatzems de productes càrnics a l'engròs i de productes diversos.
- h) Fàbriques d'embotits.
- i) Indústries elaboradores de plats cuinats i precuinats.
- j) Indústries de productes alimentaris en general.

Article 27

1. Els obradors de pa i pastisseria s'ajustaran a les disposicions específiques que indiquen les ordenances municipals i les d'ordre superior.

2. Seran objecte de regulació específica en el capítol II d'aquesta els següents establiments: carnisseries, carnisseries-saltsitxeries, cansaladeries, volateria, conills, ous, caça, granges-

lleteries, detallistes d'alimentació polivalent tradicional, autoserveis, superserveis, supermercats i hipermercats.

Article 28

Els establiments del comerç de l'alimentació, exceptuant els ubicats en els mercats municipals d'abastament que es referencien en l'art. 27 anterior i les galeries privades d'alimentació (GPA) i centres privats d'alimentació (CPA) que seran objecte d'una reglamentació especial, hauran de reunir les següents condicions mínimes:

- a) Seran espaiosos, amb un mínim de 20 metres quadrats de superfície i 50 metres cúbics de capacitat. Aquestes superfícies es refereixen únicament a l'espai dedicat a la venda al públic, amb exclusió, per tant de la part dedicada a serveis i magatzem.
- b) Disposaran de suficient ventilació: si és per aireig natural hi haurà obertures d'un metre quadrat de superfície per cada 50 metres cúbics de volum global, que donin directament a l'ambient exterior, i tindran protecció per a evitar l'entrada d'insectes. De no ser així, disposaran de ventilació o climatització forçada.
- c) Llum natural o artificial suficient i protecció de les llums, perquè en cas de trencament no caiguin sobre els aliments exposats per a la venda.
- d) Paviment impermeable en totes les dependències. Parets recobertes fins a 2 metres d'alçada amb rajoles de València blanques o de tons clars o d'altres materials de característiques similars, en les dependències on les normes sanitàries ho exigeixen. La resta de les parets i sostres, pintats amb pintura rentable.
- e) Mostradors de fàcil neteja i desinfecció amb vitrines i cambres frigorífiques per a la correcta conservació dels aliments moridors. Mobiliari i atuells llisos i de materials higiènics que en tot moment hauran d'ésser escrupolosament nets.
- f) Protecció suficient dels aliments amb vitrines d'una alçada convenient i una adequada separació entre els aliments.
- g) No podran tenir comunicació directa amb habitacions o dormitoris.
- h) Disposaran d'inodors de model higiènic amb descàrrega automàtica d'aigua i lavabo annex amb tovallola d'un sol ús o assecador per aire calent, sabó i raspall per a les unges, separat del lloc de venda per doble porta i amb una superfície mínima de 1'20 m² i en nombre proporcionat a la capacitat del local, amb ventilació directa per obertura natural o ventilació forçada.
- i) No s'hi podran allotjar animals domèstics, ni tampoc se'ls permetrà l'entrada.

Article 29

1. L'Ajuntament fixarà les diverses classes d'establiments d'alimentació als efectes de la corresponent llicència municipal, determinant els productes que es podran vendre a cadascun, sense que hagin de coincidir amb epígrafs concrets de la Llicència Fiscal de l'Impost Industrial.

2. En un mateix local es podran expedir simultàniament productes alimentaris corresponents a diferents llicències, sempre que reuneixi les condicions de superfície i instal·lacions que es requereix per a cadascuna, i sense perjudici de les excepcions que per a productes determinats s'estableixin en aquestes ordenances o en altres disposicions municipals o estatals.

Article 30

A les granges-lleteries, es podrà vendre llet higienitzada procedent d'una central lletera legalment autoritzada i tota mena de derivats làctics, i així mateix es podran vendre productes de pastisseria menuda (bolleria) per al consum en el propi establiment.

Article 31

En els establiments d'alimentació no es podran emmagatzemar, guardar o vendre gèneres, efectes, productes o substàncies de qualsevol altra classe que per raó de les seves condicions de toxicitat, olor o perillositat puguin contaminar els aliments.

Article 32

En l'aspecte higiènic-sanitari s'aplicaran les respectives reglamentacions estatals i de la Generalitat de Catalunya relatives a les activitats següents (veure annex II):

- a) Centre d'elaboració de productes alimentaris de tota mena: de conserves d'origen vegetal, productes càrnics elaborats, derivats làctics, gelats, plats preparats, pastes alimentàries, condiments, etc.
- b) Establiments en els quals es consumeixen aliments i begudes, com ara hotels, restaurants, bars, cafeteries, discoteques, sales de festa i similars, etc.

Article 33

1. Pel que es refereix al personal que intervé en l'elaboració dels aliments en qualsevol establiment, es complimentarà allò que disposa l'Ordre del Ministeri de la Governació de 15 d'octubre de 1959, circumstància que serà comprovada periòdicament pels serveis d'inspecció municipal.

2. Tota persona que manipuli (tant per a elaboració com per a venda) qualsevol producte alimentari sense envasar haurà d'estar en possessió del corresponent "carnet de manipulador d'aliments" en vigor i tenir-lo a disposició dels Serveis d'Inspecció Alimentària.

Capítol segon. Disposicions especials per als diferents tipus d'establiments alimentaris***Secció primera. Carnisseries, carnisseries-salsitxeries, carnisseries cavallines, cansaladeries, despulles càrniques comestibles, aviram, ous i caça*****Article 34**

1. Les carnisseries podran vendre únicament els següents aliments:

- a) Carns de bou, vedella, be (xai), moltó, cabra, cabrit, canals d'aus i conills i els productes elaborats de tots ells en qualsevol forma de presentació i envasat, tant si són frescos com congelats.
- b) Despulles vermelles (fetge, llengua i cor...) de les espècies anteriorment esmentades.

2. Cadascuna de les esmentades carns es vendrà en taulells diferents o almenys convenientment separats mitjançant vidres verticals de 40 cm. d'alçada, amb rètols indicadors per a cada espècie.

Article 35

La carn de cavall es vendrà únicament i exclusivament en establiments destinats a la seva venda, en els quals figurarà un rètol exterior amb la indicació "carnisseria cavallina"

Article 36

En les cansaladeries es podrà vendre carn de porc, totes les seves despulles i llurs productes elaborats.

Article 37

1. Les carnisseries, carnisseries-salsitxeries, cansaladeries, aviram i caça (polleria) podran instal·lar-se en un mateix local, sempre i quan es compleixin les prevencions establertes per a cadascuna, i les carns i productes respectius es venguin en instal·lacions separades. En tot cas hauran de complir-se les normes sanitàries que les regulin, ja siguin estatals, de la Generalitat de Catalunya o municipals.

2. En les carnisseries, carnisseries-salsitxeries, cansaladeries i aviram i caça (polleria) no es podran vendre cap altre article que no sigui carn i els seus elaborats.

Article 38

1. Seran d'aplicació als establiments destinats a la venda de carns i productes càrnics de tota mena, les disposicions de l'article 28 anterior i les següents:

- a) Els angles del sostre i les parets seran d'arestes mortes; la pintura de la paret i el sostre serà de colors clars.
- b) Les taules o taulells seran de marbre, o de materials semblants, blancs, i el tall d'una sola peça sense clivelles.
- c) Independentment de la possible instal·lació de mostradors frigorífics serà obligatòria en aquests establiments l'existència de cambres frigorífiques de suficient capacitat per assegurar l'adequada conservació de les carns.

Article 39

Hom fregarà i desinfectarà diàriament el terra, els sòcols i els taulells i es netejarà amb cura el tall, les barres i els ganxos de penjar carn. Per la neteja es faran servir dissolucions de lleixiu o productes desinfectants autoritzats sanitàriament, i per a escombrar, serradures mullades amb aquests productes.

Article 40

Els carnisers, darrera el taulell, portaran en tot moment peces de vestir fàcilment rentables de color clar. S'aconsella la utilització de casquet o de gandalla.

Article 41

No es permetrà que el públic toqui la carn exposada per a la venda.

Secció segona. Peix**Article 42**

En les peixateries hom podrà vendre tota classe de peix i els seus productes elaborats, en totes les seves possibles formes de preparació i envasat, tant si són frescos com congelats. En les peixateries no es podrà vendre cap altre article que no sigui peix i els seus elaborats.

Article 43

1. Els establiments de venda de peix hauran de reunir les mateixes condicions establertes en l'article 28 anterior.
2. Disposaran de les instal·lacions frigorífiques adequades per a la correcta conservació del peix tant fresc com congelat.
3. Hom podrà instal·lar-hi aquàriums adients per a la conservació de crustacis i mol·luscs vius. El terra haurà d'ésser llis i amb prou pendent i proveït de desguàs amb sifó per tal de permetre la seva acurada neteja.

Article 44

1. El peix s'exposarà per a la venda en els seus envasos originals o estès en papereres o damunt un taulell adient.
2. No es podrà rentar ni mullar-lo amb líquids durant aquesta estada. Tampoc no es podrà treure dels seus envasos per a remullar-lo i tornar-lo a exposar.
3. El peix congelat només podrà ser exposat en el seu envàs original o dins una nevera sotmès a frigorificació continuada i en tot moment completament net de residus.

Article 45

En ocasió de determinades festes, es podrà autoritzar la venda, durant un període de temps limitat, de marisc i mol·luscs de temporada, en establiments de comestibles i en llocs fixos, amb els condicionaments que assenyalin els serveis sanitaris corresponents.

Secció tercera. De forns i fleques i pastisseries**Article 46**

1. Els establiments de venda de pa i articles de paneteria reuniran les condicions establertes en l'article 28 d'aquesta ordenança així com les d'ordre superior (Decret 167/1990, de 20 de juny, sobre comercialització i venda de pa. DOGC 1.320 de 20.7.90) o altres que apareguin.
2. Les pastisseries (confiteria i rebosteria) reuniran les condicions establertes en l'article 29 d'aquesta ordenança així com les d'ordre superior ("Reglamentació tècnico-sanitària sobre confiteries, pastisseries, bolleries, rebosteria", Reial Decret del Ministeri de la Presidència del Govern de 19 de maig de 1978, BOE núm. 244, de 12 d'octubre del 1978, o altres que apareguin.

Article 47

1. El pa serà protegit en armaris o vitrines o en embolcalls individuals de materials autoritzats.
2. La venda de pa comú es realitzarà d'acord amb les normes establertes en el Decret 167/1990 de 20 de juny, del Departament de Comerç i Turisme (DOGC núm. 1320)

Els pans especials en forns, fleques i en les pastisseries. Les modalitats de pa, envasades individualment, podran ésser venudes a més dels anteriors establiments en els polivalents, autoserveis i hipermercats.

3. El personal dels forns o fleques haurà d'acomplir les normes establertes en el Reglament de Sanitat Municipal, les que es referencien en l'article 27 d'aquesta ordenança i les d'ordre superior
4. Llevat del pa envasat, les persones encarregades de despatxar el pa no podran en cap cas cobrar el seu import ni tocar els canvis.

Secció quarta. Autoserveis, superserveis, supermercats i detallistes d'alimentació polivalent tradicionals**Article 48**

Els establiments polivalents complexos de venda de proveïments s'ajustaran a les condicions següents:

- a) Els establiments d'alimentació polivalent tradicionals i els autoserveis tindran una superfície compresa entre 40 i 199 m².
- b) Els superserveis tindran una superfície compresa entre 120 i 399 m².
- c) Els supermercats tindran una superfície de 400 m² com a mínim.

Les superfícies esmentades es refereixen únicament a l'espai dedicat a la venda al públic, amb exclusió, per tant, de la part dedicada a serveis i magatzem.

Article 49

Els establiments esmentats en l'article anterior hauran de complir els condicionaments següents:

- a) Podran vendre productes alimentaris i no alimentaris, amb separació suficient entre els uns i els altres de forma que no es puguin afectar ni influir reciprocament en llurs característiques físiques de tota mena.
- b) De manera semblant els distints tipus de productes alimentaris hauran d'estar col·locats amb les necessàries separacions als mateixos efectes.
- c) Disposaran de suficient capacitat frigorífica, amb les separacions adequades per als diferents productes, en funció de la seva capacitat de venda.

Secció cinquena. De la venda ambulat**Article 50**

Es prohibeix la venda ambulat i també en llocs de venda fixos a la via pública, en tot el terme municipal d'Igualada, dels productes alimentaris següents: pa, pastissos, carn, peix, llet, derivats làctics, aviram, ous, conills, caça i llurs elaborats, fruites fresques i hortalisses i tots els altres productes, la venda dels quals en aquestes condicions pugui representar perill per a la salut pública.

Article 51

L'administració municipal, amb informe dels serveis sanitaris corresponents, podrà autoritzar la venda en llocs fixos de la via pública de determinats productes per a l'alimentació humana, amb els condicionaments i limitacions que a continuació s'estableixen:

- a) Els llocs fixos hauran de tenir unes instal·lacions simples, decoroses i de fàcil neteja i adequades als productes a vendre. L'Ajuntament podrà establir models obligatoris per als diversos tipus de productes.
- b) No es permetrà la venda dels productes esmentats en l'article anterior.
- c) Els productes es vendran embolicats sempre que sigui possible i en tot cas estaran protegits contra les contaminacions ambientals i el contacte del públic mitjançant mampares o vitrines.

d) Els llocs per a la venda de gelats disposaran de la necessària instal·lació frigorífica, i els productes que s'expenguin aniran envasats i procediran necessàriament d'una indústria elaboradora degudament inscrita en el Registre d'higiene de l'alimentació.

Capítol tercer. Cambres frigorífiques

Article 52

1. Queden compreses en les normes de la present ordenança les cambres frigorífiques annexes a indústries o comerços destinats a la conservació de productes alimentaris moridors, i que no tinguin la condició de magatzems frigorífics per la seva capacitat d'emmagatzematge inferior a 200 metres cúbics.

2. En els aspectes tècnics les cambres frigorífiques complimentaran les exigències de les reglamentacions estatals aplicables.

Article 53

1. La instal·lació de cambres frigorífiques requereix autorització de l'Ajuntament, que s'atorgarà previ informe favorable dels serveis municipals competents en instal·lacions industrials i de sanitat.

2. Les cambres frigorífiques hauran d'instal·lar-se en locals independents, que quan calgui es podran dividir en seccions aïllades diferents per a cadascuna de les classes d'aliments següents:

- a) Carns i productes càrnics
- b) Despulles i menuts
- c) Peix
- d) Ous
- e) Llets i derivats làctics
- f) Fruites i verdures

2. En una mateixa secció de les esmentades, no podran conservar-se productes pertanyents a diferents classes.

Article 54

La temperatura de cadascun dels compartiments homogenis de la cambra serà adequada a la natura del producte i al seu tractament. Es consideren les més adequades les següents:

- Productes congelats i ultracongelats de - 18° C a - 25°C
- Càrnics frescos de + 1°C a + 4°C
- Caça: 0°C
- Peix fresc de - 3°C a 0°C
- Llet i derivats làctics de + 1°C a +8°C, segons la seva natura
- Mantegues de - 5°C a + 10°C
- Productes de pastisseria de 0°C a + 3°C

- Ous de 0°C a + 10°C
- Fruites i hortalisses de + 1°C a + 12°C

Article 55

1. La temperatura de la cambra serà constant i hom evitarà que experimenti variacions fora dels marges indicats en l'article anterior.
2. El grau higromètric de l'atmosfera de les cambres serà l'adequat per a cada classe d'aliments.
3. Per tal d'assegurar l'exacte compliment d'aquest article totes les cambres frigorífiques disposaran d'un termòmetre i un higròmetre en un perfecte estat de funcionament, que sempre que sigui possible seran de lectura exterior.

Article 56

L'atmosfera de les cambres es renovarà amb la freqüència necessària per tal d'eliminar les emanacions pròpies dels productes emmagatzemats. Podrà sanejar-se l'aire del frigorífic mitjançant aparells ozonitzadors.

Article 57

Independentment de les seccions i compartiments per raó dels productes de què s'ha fet esment, podran establir-se separacions en atenció als diversos usuaris d'una mateixa cambra.

TÍTOL IV**Transports de productes alimentaris****Capítol primer. Transport de carn i despulles****Article 58**

Per al transport de carns i despulles s'utilitzaran vehicles, remolcs o contenidors de tracció mecànica ja siguin refrigerats, frigorífics o isotèrmics.

Durant el transport, la temperatura al centre de la peça no sobrepassarà els següents límits: de + 7° C a - 18°C, si es tracta de carns fresques i congelades, i de + 4°C a - 18°C en el cas de despulles fresques o congelades.

Article 59

1. Els vehicles hauran de respondre a les següents característiques:
 - a) Les superfícies interiors han d'ésser impermeables, llises, de fàcil neteja i desinfecció i amb unions còncaves en tots els seus angles.
 - b) Els elements que hagin d'entrar en contacte amb els productes transportats seran de materials resistents a la corrosió, incapaços d'alterar les seves característiques organolèptiques o de comunicar-los propietats nocives.
 - c) Seran completament estancs de forma que no permetin l'entrada d'insectes, pols o brutícia ni la sortida de líquids a l'exterior.

Article 60

1. Les canals, mitges canals, quarts de canals frescos, que hagin d'ésser transportats, aniran suspesos de tal manera que no tindran contacte entre ells ni amb les parets i el terra.

2. Les canals, mitges canals, quarts de canals i despulles congelades podran transportar-se estibats sempre que estiguin eficaçment protegits del contacte amb els agents exteriors mitjançant embolcalls resistents de materials autoritzats i el procediment d'estiba sigui l'autoritzat.

Article 61

Tot vehicle, remolc o contenidor emprat en el transport de carn i despulles, serà sotmès diàriament, abans d'ésser utilitzat, a un minuciós procés de neteja i desinfecció, i de desodorització, en cas necessari.

Article 62

1. No es permetrà de transportar simultàniament en un mateix vehicle, remolc o contenidor, carns o despulles amb altres productes càrnics, llevat que sigui impossible tot contacte entre ells, mitjançant l'ús de recipients estancs.

2. En tot cas queda prohibit el transport conjunt de carns i despulles d'èquids amb les altres espècies de carn i despulles comestibles.

Article 63

En cas que el pes dels quarts de canal sigui superior a 80 quilograms cada un, els camions de repartiment als detallistes disposaran de mitjans mecànics per a la seva disposició.

Capítol segon. Transport de peix i productes de la pesca

Article 64

1. Els envasos on es transporti el peix seran del material següent:

a) Metall o materials plàstics. Quan no siguin d'un sol ús hauran de poder-se rentar i desinfectar adequadament. Aquestes operacions hauran de realitzar-se obligatòriament després de cada ús.

b) De fusta. En aquest cas, per raons higièniques no podran utilitzar-se més que una vegada.

2. Per al transport de mol·lusc es podran fer servir, a més, sacs de fibres tèxtils, que per als mol·luscos de depuració obligatòria seran de malles de color groc o altres autoritzats.

3. Els peixos salats, fumats, en saladura, dessecats o en semiconserva es podran envasar en caixes o barrils de fusta, metàl·lics o d'altres materials autoritzats.

4. Els productes de la pesca congelats es transportaran en envasos de fusta o en caixes de materials autoritzats, de cartró sulfurat o metal·litzats.

Article 65

1. Els vehicles utilitzats per al transport de peix i productes de la pesca seran tancats, folrats a l'interior amb les planxes metàl·liques o d'altres materials no absorbents i fàcilment rentables.

2. Hauran de ser isotèrmics o frigorífics quan el transport sigui d'una duració que pugui influir en la condició de frescor del peix transportat o d'alterar el seu grau de congelació. Portaran un dispositiu que permeti recollir les aigües de desgel quan aquest sigui el procediment de refrigeració.

3. Aquests vehicles es rentaran diàriament i es desinfectaran amb la freqüència que aconselli la inspecció sanitària municipal, la qual revisarà periòdicament el compliment d'aquestes mesures higièniques, comprovant la certificació de la desinfecció.

Capítol tercer. Disposicions generals

Article 66

1. Els vehicles destinats al transport de fruites i hortalisses hauran d'estar condicionats al seu interior amb material fàcilment rentable i transportaran els productes degudament envasats.

2. El transport de productes de pastisseria i dels seus derivats es realitzarà de conformitat a les disposicions de la corresponent reglamentació técnico-sanitària (Títol V)

Article 67

Queda prohibit transportar en un mateix vehicle aliments heterogenis. S'entenen com a tal els compresos en capítols diferents d'aquest títol o no regulats en ell, i portar en els vehicles de transport d'aliments mercaderies no alimentàries.

TÍTOL V Control alimentari

Article 68

1. La inspecció municipal del comerç de proveïments i la inspecció facultativa sanitària de l'Ajuntament, dins de l'àmbit de llurs respectives atribucions, tindrà cadascuna al seu càrrec la vigilància i inspecció dels establiments alimentaris de tota mena i formularan les corresponents denúncies per les infraccions que comprovïn.

2. Els òrgans auxiliars de l'administració municipal sanitària portaran un registre de tots els establiments degudament classificats en el qual hom reflectirà totes les incidències que els afectin.

Article 69

1. Els tècnics facultatius sanitaris encarregats de la inspecció dels aliments i instal·lacions alimentàries seran les següents persones:

- a) El veterinari oficial o titular d'higiene alimentària
- b) El metge titular
- c) El farmacèutic titular

Tots ells en les seves respectives funcions degudament establertes.

2. Els tècnics facultatius sanitaris encarregats de la inspecció i avaluació de les condicions higienico-sanitàries dels aliments realitzaran les seves funcions amb una continuada atenció, mitjançant l'examen diari d'un volum representativament ampli de tots i cadascun dels productes alimentaris objecte de la seva vigilància.

Article 70

1. El tècnic encarregat de la inspecció podrà realitzar una primera presa de mostres de finalitat exclusivament orientativa, i donarà al propietari del producte un document acreditatiu del caràcter oficial de la seva actuació.

2. En el cas que es consideri necessari, aquesta actuació podrà anar acompanyada de la immobilització provisional de la mercaderia i, per si mateixa, no donarà lloc a l'obertura d'expedient sancionador.

Article 71

Si com a conseqüència d'aquesta primera actuació es considera procedent, o fins i tot directament, si les circumstàncies del cas ho aconsellen, es procedirà a la presa de mostres reglamentàries, la qual es realitzarà d'acord amb el que estableix la Llei 15/1993, de 14 de juliol, de la higiene i control alimentari (DOGC de 22 de juliol de 1993).

Article 72

1. La presa de mostres, ja sigui d'ofici, previ pagament del seu import, o a petició de part, es realitzarà sempre en presència del propietari de la mercaderia, del seu representant o d'un dependent de l'establiment; i si les anteriors persones es neguessin a intervenir, de testimonis.

2. De la presa de mostres s'aixecarà acta per triplicat, acta que hauran de signar amb l'inspector actuant, les persones esmentades en el paràgraf anterior. Un dels exemplars es lliurarà a l'interessat.

3. Dos de les tres mostres preses amb un exemplar de l'acta es remetran al laboratori per a llur anàlisi. Una de les mostres quedarà en propietat de l'interessat, el qual estarà obligat a mantenir-la en perfectes condicions de conservació, segons la Llei 15/1993.

4. El resultat de l'anàlisi i el dictamen del laboratori sobre la salubritat del producte es comunicaran al propietari de l'establiment corresponent a fi que pugui fer ús dels drets que la llei li concedeix (Decret 3632/1974, de 20 de desembre de 1974. BOE 22-1-75).

5. Si dels resultats de les anàlisis es dedueix que les mercaderies són perilloses per a la salut pública, hom disposarà el seu comís i destrucció, i la iniciació de l'expedient sancionador que procedeixi.

Article 73

Els venedors de substàncies alimentàries destinades al consum humà no podran oposar-se al reconeixement dels productes, a la presa de mostres en el cas necessari, ni el seu comís i inutilització si no resulten aptes per al consum, i tot això sense perjudici que puguin fer ús dels seus drets d'acord amb el que estableix la Llei.

Article 74

El comerciant, tenidor i expenedor de la mercaderia tindrà responsabilitat pels articles alimentaris que expengui o comercialitzi, venuts al detall, sense garantia i denominació d'origen, o en condicions de manteniment no adequades a la seva perfecta conservació, d'acord amb les normes per als diversos productes alimentaris.

En el cas contrari, serà responsable de la infracció sanitària o fraudulenta el fabricant o envasador del producte, sempre i quan aquestes circumstàncies s'especifiquin en els retolats.

Article 75

La inspecció sanitària es realitzarà també sobre les indústries de transformació d'aliments i d'elaboració de plats o productes cuinats o precuinats, les seves instal·lacions i el personal manipulador dels esmentats productes.

Article 76

1. Les infraccions a les disposicions d'aquesta ordenança seran sancionades dins dels límits autoritzats per les lleis.
2. La quantia de la multa en cada cas serà la fixada atenent la gravetat de la infracció, el perjudici ocasionat als interessos generals, la seva reiteració per part de l'infractor, el grau de culpabilitat del responsable i les altres circumstàncies que hi poguessin concórrer.
3. La reincidència en aquestes infraccions podrà donar lloc, a més de l'increment de la multa, a la clausura temporal o definitiva de l'establiment.
4. Quan el fet constitueixi delictes o la seva gravetat aconselli una sanció que excedeixi de la competència municipal, es comunicarà a les autoritats sanitàries superiors interessant la imposició d'una sanció més greu, a més de comunicar-ho a l'autoritat judicial competent.
5. Seran responsable les persones que realitzin els actes o incompleixin els deures que constitueixin la infracció i, en cas d'establiments industrials o comercials, les empreses titulars dels establiments, siguin persones físiques o jurídiques.
6. Amb independència de les esmentades sancions, l'Administració Municipal podrà disposar a més el comís i la inutilització dels productes perillosos tal com ho regulen els articles 72 i 73 anteriors i l'execució de les mesures correctores que hom consideri necessàries per a la protecció de la salut pública.

DISPOSICIONS TRANSITÒRIES

Primera. Les disposicions d'aquesta ordenança seran d'aplicació en la seva totalitat als establiments alimentaris, les llicències dels quals es concedeixin amb posterioritat a la seva vigència.

Segona. Els establiments amb llicència expedida amb anterioritat hauran de complir, des de l'esmentat moment, les normes de la present ordenança de natura purament funcional.

Les obres d'adaptació que sigui necessari fer per tal de complir les disposicions que afecten als aspectes estructurals hauran de realitzar-les aquests establiments en el termini de cinc anys.

Tercera. En el cas que no existeixi possibilitat física per al compliment de les normes de l'ordenança, sempre i quan no puguin afectar la salut pública -com és el cas de les superfícies mínimes establertes en l'article 28 a)-, a aquesta circumstància no afectarà les llicències actuals que mantindran la seva vigència durant la vida del seu actual titular i del seu primer successor hereditari amb un mínim, en tot cas, de quinze anys.

En el cas de transmissió per qualsevol altre títol jurídic, la vigència esmentada beneficiarà també el primer adquirent de l'actual titular, sempre que la transmissió es faci dins el terme de quinze anys a partir de la vigència d'aquesta ordenança.

Quarta. Respecte a les condicions de transport del peix, esmentades a l'article 64, es dóna un termini d'un any per a l'adaptació actual del transport a les condicions exigides.

Cinquena. Es complirà allò establert a la Llei 1/1990 de 8 de gener, sobre Disciplina de mercat i defensa de consum i usuaris, i al Decret 206/1990, de 30 de juliol.

ANNEX I

Definicions

Establiments Alimentaris

Tindran la consideració d'establiments alimentaris tots els regits per una persona natural o jurídica, que dediquin la seva activitat fabril o comercial a l'obtenció, importació, manipulació, preparació, recepció, classificació, envasat, conservació, dipòsit, distribució a l'engròs o al detall, expedició o venda d'aliments, inclosos els cuinats, o productes alimentaris, o útils alimentaris.

Tindran la condició de locals els establiments alimentaris tals com les factories, complexos comercials, naus, edificis, llotges, mercats, magatzems, dipòsits fixos i mòbils, recintes, coberts, botigues, paradors, vitrines, quioscos, parades mòbils o tancades i a l'aire, quan es destinin de manera permanent temporal o circumstancial a alguns dels fins als que fa referència l'apartat anterior.

També tindran l'esmentada condició les instal·lacions i elements industrials on es precisin elements a utilitzar de forma permanent o circumstancial d'acord amb els fins considerats en el primer paràgraf.

D'acord amb aquestes consideracions queden compresos en aquest concepte:

- a) Escorxadors i mercats de carn.
- b) Mercats de peix, fruites i verdures.
- c) Indústries elaborades de transformació de productes alimentaris (càrnics, de peix, precuinats i plats preparats).
- d) Mercats, supermercats, hipermercats i galeries d'alimentació.
- e) Establiments alimentaris de venda a l'engròs, al detall (peixateries, carnisseries...) en règim d'hipermercats o autoserveis.
- f) Magatzems frigorífics, sales d'especejament d'aliments d'origen animal.
- g) Hosteleries, bars, restaurants, menjadors col·lectius.

Aliments

Tindran la consideració d'aliments totes les substàncies o productes de qualsevol natura, sòlids o líquids, naturals o transformats, que per les seves característiques, aplicacions, components, preparació i estat de conservació, siguin susceptibles de ser habitualment i idòniament utilitzats per alguns dels fins següents:

- a) Per a la normal nutrició humana com a fruïtius.
- b) Com a productes dietètics, en casos especials d'alimentació humana.

D'acord amb aquesta definició, els diversos grups d'aliments queden inclosos en la següent classificació:

- Carns i derivats.
- Aviram, caça i derivats.
- Peix, marisc (mol·lusc i crustacis) i derivats.

- Ous i derivats.
- Llets i derivats làctics.
- Olis i greixos comestibles.
- Cereals, hortalisses, verdures i bolets comestibles.
- Edulcorants naturals i derivats.
- Condiments i espècies.
- Aliments estimulants i derivats.
- Conserves d'origen animal o vegetal. Plats precuinats.
- -Productes dietètics i de règim.
- Aigües i gel.
- Gelats.
- Begudes alcohòliques i no alcohòliques.
- Additius en les seves diferents actuacions alimentàries.
- Tots aquells productes que puguin constituir base per a l'alimentació per si mateixos o per a la seva ulterior manipulació, amb independència de la matèria prima.

La consideració d'aliments es perdrà quan aquest no compleixi els requisits establerts en les diferents reglamentacions tècnico-sanitàries ordenades per a cada grup d'aliments (Annex II).

La llet com a aliment en la seva denominació genèrica, correspon únicament i exclusivament a la llet de vaca. Les altres llets no pertanyents a aquesta espècie animal es designaran amb el nom de l'espècie corresponent.

ANNEX II

Textos legals relacionats amb l'ordenança sobre els aliments i els establiments alimentaris

Disposicions per tal d'evitar el frau en les substàncies alimentàries:

- Reial Decret del Ministeri de la Governació de 21 de desembre de 1908. Íntegre.
- Instruccions tècniques per a la qualificació dels aliments, papers, aparells, utensilis i atuells que es relacionen amb l'alimentació. Íntegre el Reial Decret de 17 de setembre de 1920.
- Reglament d'activitats molestes, insalubres, nocives i perilloses, Decret 2414/1961, de 30 de novembre. Incloses en la Classificació: classificació del nomenclàtor: 012/42; 012/43; 012/44; 012/45; 012/48; 201/1; 201/23; 201/24; 201/51; 201/52; 204/1; 204/2; 209/6; 311/318; 611/113; 611/118; 612/12; 612/16; 312/6; i 833/31.

- Codi Alimentari espanyol. Decret del Govern 2484/1967, de 21 de setembre. Modificat el capítol V (conservació d'aliments) pel Reial Decret 1353/83, de 27 d'abril (BOE 27-5-83). Derogades les seccions primera i segona del capítol X i la secció primera del capítol XI en les matèries objecte de regulació en la Reglamentació tècnico-sanitària d'escorxadors d'aus aprovada per Reial Decret 179/85 de 6-2-1985 (BOE 15-2-1985).
- Normativa general per a la retolació, etiquetatge i publicitat d'aliments, envasaments i embalament d'aliments.
- Decret 336/1975 de 23 de juliol (BOE 259 de 29 d'octubre). Íntegre .
- Control i vigilància sanitària de les persones manipuladores d'aliments. Ordre de 15 d'octubre de 1959. (BOE 266 de 6 de novembre). Íntegre.
- Reglament de Manipuladors d'aliments. Reial Decret 2505/83 de 4 d'agost (BOE 20-9-83). (Queda sense efecte l'Ordre de 15 d'octubre de 1959).
- Reglamentació Tècnico-sanitària d'Escorxadors, Sales d'especejament, Centre de Contractació, Emmagatzematge i distribució de carns i despulles. Reial Decret 3263/76 de 26-11-76 (BOE 4-2-77).
- Reial Decret 3263/1976, de 26 de novembre (BOE 30 de 4 de febrer del 1977). Articles de 59 a 94.
- Normatives sanitàries de qualitat per a productes càrnics elaborats (xoriço, fuet, llom farcit; embotits crus curats, productes càrnics tractats amb calor, pernil cuit, espatlla cuita, embotit d'espalla i pastís de carder porc, productes càrnics crus curats). Tota aquesta normativa està establerta per Disposicions i Ordres dels Ministeris corresponents.
- Reglamentació Tècnico-sanitària dels productes de la pesca. Reial Decret 1521/1977, de 3 de maig (BOE de 2 de juliol). Article 16 al 21.
- Reglament de la Salubritat dels mol·luscos. Reial Decret 263/85, de 20 de febrer (BOE 7-3-1985). (Deroga el Reglament de 23 de juliol de 1964, article 19).
- Reglament de Centrals Productores de Llet i Indústries Làctiques. Decret 2478/1966, de 6 d'octubre. Íntegre. Ordre de 26 de febrer de 1975 (BOE 122 de 22 de maig) sobre venda de llets.
- Reglamentació Tècnico-sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de plats preparats (precuinats i cuinats). Reial Decret 512/1977 de 8 de febrer (BOE 79 de 2 d'abril). Íntegre.
 - Establiments i nuclis zoològics. Decret 119/1975 de 24 d'abril (BOE128). Íntegre.
 - Decret del Ministeri de Comerç 3632/74 de 20 de desembre, sobre disciplina de mercats. (BOE 22-1-1975)
- Reglamentació Tècnico-sanitària sobre pastisseries, confiteries i paneteries. Reial Decret de Presidència del Govern 2419/78, de 19 de maig (BOE 244 de 12 d'octubre de 1978). Modificada per Reial Decret de la Presidència del Govern 1355/83, de 27 d'abril (BOE27-5-1983) i pel Reial Decret 1909/84, de 26 de setembre (BOE 259 de 29-10-84).

-
- Reial Decret 2058/1982 de 12 d'agost pel qual s'aprova la norma general sobre etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris envasats. (BOE 207).
 - Reglamentació Tècnico-sanitària d'Indústries, Emmagatzematge, Transport i Comercialització de llet i producte làctics. Reial Decret 2561/82 de 24 de setembre (BOE 245).
 - Ordre de 21 de setembre de 1982 (Ministeri de Sanitat i Consum) (BOE & d'octubre de 1982). Garantia sanitària del comerç de la carn.
 - Reial Decret 1124/1982 de 30 d'abril pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnico-sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de galetes(BOE 133).
 - Reial Decret 1125/1982 de 30 d'abril pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnico-sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de materials polimèrics en relació als productes alimentaris.
 - Reial Decret 3188/1982, de 12 de novembre pel qual es modifica la Reglamentació Tècnico-sanitària per a l'elaboració de brous i sopes deshidratades.
 - Reial Decret 3139/1982 de 12 de novembre , pel la qual es modifica la Reglamentació Tècnico-sanitària per a l'elaboració circulació i comerç de plats preparats (precuinats i cuinats).
 - Llei d'Higiene i Control Alimentari (Llei 15/1983 de 14 de juliol DOGC de 22 de juliol de1983).
 - Decret 143/1986 de 10 d'abril sobre el desplegament Reglamentari de la Llei 15/1983 (DOGC 30 de maig de 1986).
 - Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre Normes Específiques per a la preparació i conservació de maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes amb ovoproductes.
 - Llei 14/1986 de 25 d'abril, Llei General de Sanitat (BOE 29 d'abril de 1986)
 - Llei 26/1984 de 19 de juliol, Llei General per a la Defensa de Consumidors i Usuaris (BOE 4 octubre 1988).
 - Reial Decret 1122/1988, de 23 de setembre, Norma General d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris envasats (BOE 4 de octubre de 1988).
 - RTS Escorxadors d'animals d'abastament (Reial Decret 3263/76 de 26 de novembre (BOE 4 de febrer de 1977)
 - Reial Decret 1915/1984 de 26 de setembre. RTS d'Escorxadors de Conills, sales d'especejament, industrialització, emmagatzament, conservació distribució i comercialització de les seves carns(BOE 30 d'octubre de 1984).
 - R.D 1644/1981 de 3 d'agost que modifica RD 3263/76 (Boe 5 agost 1981).
 - Reial Decret 379/1984 de 25 de gener.RTS de Indústries de la Carn (BOE 27 febrer 1984).
 - Reial Decret 179/1985 de 6 de febrer. RTS d'Escorxadors d'aus (BOE 15 de febrer 1985).

-
- Reial Decret 2815/1983 de 13 d'octubre . RTS dels productes de la caça (BOE 11 novembre de 1983).
 - Reial Decret 670/1983 de 2 de març. RTS per a l'elaboració, circulació i comerç de gelats (BOE 1 d'abril de 1983).
 - Reial Decret 1521/1984 d'1 d'agost. RTS dels establiments i productes de la pesca i agricultura amb destí al consum humà. (BOE 22 agost 1984).
 - Reial Decret 858/1984 de 28 de març. RTS per a l'elaboració circulació i comerç de les salses de taula.
 - Reial Decret 2242/1984 de 26 de setembre .RTS per a l'elaboració , circulació i comerç d'espècies i condiments.(BOE 22 desembre 1984).
 - Reial Decret 2817/1983 de 13 d'octubre. RTS de Menjadors Col·lectius (BOE 11 novembre 1983).
 - Reial Decret 1333/1984 de 6 de juny. Modifica RTS de Menjadors Col·lectius (BOE 13 juliol 1984).
 - Reial Decret 168/1985 de 6 febrer. RTS sobre Magatzems Frigorífics d'Aliments i Productes Alimentaris (BOE 14 de febrer de 1985).
 - Reial Decret 3177/1983 de 16 de desembre. RTS Additius Alimentaris (BOE 28 desembre 1983).
 - Reial Decret 1339/1988 de 28 d'octubre. Modifica RTS Additius Alimentaris (BOE 10 novembre 1988).
 - Reial Decret 944/1984 de 26 de març. RTS Ind. aprofitament subprod. càrnics per ús en alimentació animal. (BOE 19 de maig de 1984).
 - Ordre de 3 de juny de 1985 pel qual es determinen els productes típics tradicionals que poden elaborar les cansaladeries (carnisseries-salsitxeries) de Catalunya.
 - Resolució de 14 de juliol de 1987 que amplia la llista de l'Ordre 3 de juny de 1985 (DOGC 7 d'agost de 1987).
 - Llei 1/1990 de 8 de gener, sobre discip`lina de mercat i defensa de consum.
 - Decret 167/1990 de 20 de juny del Departament de Comerç i Turisme de la Generalitat de Catalunya (DOGC1320 de data 20 de juliol de 1990) sobre comercialització i venda de pa.
 - Decret 206/1990, de 30 de juliol.

