

**REAL DECRETO 168/1985, DE 6 DE FEBRERO, POR EL QUE SE APRUEBA LA
REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SOBRE CONDICIONES GENERALES DE
ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS.**

Anterior-Ref: CITA DECRETO 2484/1967, DE 21 DE SEPTIEMBRE (DISP. 1226).
CITA DECRETO 2519/1974, DE 9 DE AGOSTO (DISP. 1482).
CITA REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO (DISP. 19755).
CITA REAL DECRETO 2505/1983, DE 4 DE AGOSTO (DISP. 25246).

Posterior-Ref: DICTADA EN RELACION, DANDO NORMAS PARA EL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE PRODUCTOS PESQUEROS ACOGIDOS A AYUDAS COMUNITARIAS: ORDEN DE 30 DE JUNIO DE 1989 (1989, DISP. 16281).

EL DECRETO DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO NUMERO 2484/1967, DE 21 DE SEPTIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA EL TEXTO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, PREVE QUE PUEDAN SER OBJETO DE REGLAMENTACIONES ESPECIALES LAS MATERIAS EN EL REGULADAS.

PUBLICADO EL DECRETO DE LA PRESIDENCIA DEL GOBIERNO NUMERO 2519/1974, DE 9 DE AGOSTO, SOBRE ENTRADA EN VIGOR, APLICACION Y DESARROLLO DEL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL, PROCEDE DICTAR LAS DISTINTAS REGLAMENTACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO.

AL SER EMPLEADO EL FRIO EN NUMEROSOS SECTORES INDUSTRIALES Y COMERCIALES DE LA ALIMENTACION COMO UN MEDIO EFICAZ PARA LA CONSERVACION TANTO DE MATERIAS PRIMAS COMO DE PRODUCTOS ELABORADOS, RESULTA OPORTUNO REGLAMENTAR LA UTILIZACION DE AQUELLAS INSTALACIONES DONDE SE MANTIENEN BAJO REGIMEN DE FRIO ARTIFICIAL PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTARIOS, CONFORME AL PRINCIPIO DE "FRIO CONTINUO" A PROPORCIONAR AL PRODUCTO, UNA VEZ REFRIGERADO O CONGELADO, HASTA QUE ES CONSUMIDO, EL CUAL, JUNTO A LOS DE "PRODUCTO SANO" Y "FRIO INMEDIATO" FUNDAMENTAN LA CORRECTA APLICACION DE LAS TECNICAS FRIGORIFICAS EN EL CAMPO DE LA ALIMENTACION.

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DE LOS MINISTROS DE ECONOMIA Y HACIENDA; DE INDUSTRIA Y ENERGIA; DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION, Y DE SANIDAD Y CONSUMO; DE ACUERDO CON EL INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA, Y PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS EN SU REUNION DEL DIA 6 DE FEBRERO DE 1985, DISPONGO:

ARTICULO UNICO.

-SE APRUEBA LA ADJUNTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SOBRE CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

DISPOSICION TRANSITORIA

SE ESTABLECE EL PLAZO DE CUATRO AÑOS, A CONTAR DESDE LA FECHA DE PUBLICACION DEL PRESENTE DECRETO, PARA QUE TODAS LAS PERSONAS FISICAS Y JURIDICAS, DEDICADAS A ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ESTA REGLAMENTACION, CUYOS ESTABLECIMIENTOS NO REUNAN LAS CONDICIONES QUE EN ELLA SE PRECEPTUAN, PUEDAN LLEVAR A CABO LAS OBRAS E INSTALACIONES NECESARIAS PARA SU ADAPTACION A LAS MISMAS.

EL CUMPLIMIENTO DE LOS OTROS REQUISITOS, HIGIENICOS Y DE FUNCIONAMIENTO CONTENIDOS EN ESTA REGLAMENTACION SERA EXIGIDO A PARTIR DEL MOMENTO DE SU ENTRADA EN VIGOR.

NO SE PERMITIRAN OBRAS DE MODIFICACION, AMPLIACIONES Y TRASLADOS SI LAS NUEVAS OBRAS NO SE ADAPTAN A LAS CONDICIONES ESTIPULADAS EN LA REGLAMENTACION ADJUNTA.

DISPOSICION FINAL

ESTA REGLAMENTACION ENTRARA EN VIGOR A LOS SEIS MESES DE SU PUBLICACION EN EL "BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO".

DISPOSICION DEROGATORIA

A PARTIR DE LA ENTRADA EN VIGOR DEL PRESENTE REAL DECRETO QUEDAN DEROGADAS CUANTAS DISPOSICIONES DE IGUAL O INFERIOR RANGO SE OPONGAN A LO ESTABLECIDO EN EL MISMO.

DADO EN MADRID A 6 DE FEBRERO DE 1985.-JUAN CARLOS R.

-EL MINISTRO DE LA PRESIDENCIA, JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ.

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SOBRE LAS CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS

TITULO PRELIMINAR

OBJETO Y AMBITO DE APLICACION

ARTICULO 1. OBJETO

.-LA PRESENTE REGLAMENTACION TIENE POR OBJETO:

1. DEFINIR TECNICAMENTE LOS DIVERSOS TERMINOS RELACIONADOS CON EL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS.
2. UNIFICAR EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL EL REGIMEN A TENOR DEL CUAL HAN DE FUNCIONAR LOS ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS AL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTARIOS.
3. FIJAR CON CARACTER OBLIGATORIO LAS CONDICIONES Y REQUISITOS TECNICOS-SANITARIOS GENERALES QUE HAN DE REUNIR LOS ALMACENES FRIGORIFICOS PUBLICOS, PRIVADOS Y MIXTOS, ASI COMO EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONSERVADOS POR EL FRIO.

ART. 2. AMBITO DE APLICACION.

.-ESTA REGLAMENTACION OBLIGA A LAS PERSONAS NATURALES O JURIDICAS QUE, EN USO DE LAS AUTORIZACIONES REGLAMENTARIAS CONCEDIDAS POR LOS ORGANISMOS COMPETENTES, REALICEN ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y SE REFIERE A LOS ALAMACENES FRIGORIFICOS TERRESTRES, INSTALACIONES FIJAS DONDE SE MANTIENEN LOS ALIMENTOS A LA TEMPERATURA ADECUADA, SEGUN EL TRATAMIENTO FRIGORIFICO QUE HAYAN RECIBIDO PREVIAMENTE.

QUEDAN EXCEPTUADAS DE ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, REGULANDOSE POR LAS DISPOSICIONES ESPECIFICAS CORRESPONDIENTES:

- LAS CAMARAS IMPLICADAS DIRECTA Y EXCLUSIVAMENTE EN PROCESOS DE FABRICACION DE LAS INDUSTRIAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS.
- LAS CAMARAS, VITRINAS, GONDOLAS O CUALQUIER OTRO ELEMENTO DE ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO, DESTINADO A LA PUESTA A DISPOSICION DEL PUBLICO, DE LOS PRODUCTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION.

TITULO PRIMERO

DEFINICIONES Y DENOMINACIONES

ART. 3.

A LOS EFECTOS DE ESTA REGLAMENTACION, SE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES DEFINICIONES, SIN MENOSCABO DE QUE SE VEAN COMPLEMENTADAS CON LAS ESPECIFICADAS EN LAS CORRESPONDIENTES REGLAMENTACIONES PARTICULARES:

3.1 ALIMENTO CONGELADO.-ES AQUEL EN QUE LA MAYOR PARTE DE SU AGUA DE CONSTITUCION (AGUA LIBRE) SE HA TRANSFORMADO EN HIELO, AL SER SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION ESPECIALMENTE CONCEBIDO PARA PRESERVAR SI INTEGRIDAD Y CALIDAD Y PARA REDUCIR, EN TODO LO POSIBLE, LAS ALTERACIONES FISICAS, BIOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, TANTO DURANTE LA FASE DE CONGELACION COMO EN LA CONSERVACION ULTERIOR.

3.2 ALIMENTO CONGELADO RAPIDAMENTE.- CUANDO SE UTILIZA EL TERMINO "ALIMENTO CONGELADO RAPIDAMENTE" (SINONIMO: "ULTRACONGELADO") SIGNIFICA:

- QUE LA CONGELACION SE EFECTUA DE FORMA QUE EL INTERVALO DE MAXIMA CRISTALIZACION (-1 GRADO A -5 GRADOS C) TRANSCURRA RAPIDAMENTE.

- QUE LA TEMPERATURA DE EQUILIBRIO ALCANZA -18 GRADOS C O UNA TEMPERATURA INFERIOR A AQUELLA A LA QUE SE PRETENDE CONSERVAR EL PRODUCTO.

- QUE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO SE MANTIENE A -18 GRADOS C O A UNA TEMPERATURA INFERIOR EN EL CURSO DE SU ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION, CON EL MINIMO DE VARIACION O FLUCTUACION QUE SE INDIQUE EN SU REGLAMENTACION ESPECIFICA.

3.3 ALIMENTO CONSERVADO POR EL FRIO.-ES AQUEL QUE, PREVIAMENTE REFRIGERADO O CONGELADO, HA SIDO ENVASADO, EN SU CASO, Y SOMETIDO A UN ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO EN LAS CONDICIONES ADECUADAS.

3.4 ALIMENTO REFRIGERADO.-SE ENTIENDE POR TAL AQUEL QUE HA SIDO ENFRIADO HASTA LA TEMPERATURA OPTIMA DE ALMACENAMIENTO, DE FORMA QUE EN TODOS SUS PUNTOS AQUELLA SEA SUPERIOR A LA DE SU PUNTO DE CONGELACION.

3.5 ALMACEN FRIGORIFICO ("FRIGORIFICO").-ES UN ESTABLECIMIENTO INDUSTRIAL INTEGRADO POR LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEDICADOS DE FORMA PERMANENTE O CIRCUNSTANCIAL AL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS, PUDIENDO CONSTITUIR POR SI MISMO UNA INDUSTRIA FRIGORIFICA AUTONOMA, SER ANEJO DE OTRO ESTABLECIMIENTO PRINCIPAL O DISPONER DE ANEJOS A SU ACTIVIDAD.

CUANDO EN EL ALMACEN FRIGORIFICO EXISTEN EQUIPOS PARA LA CONGELACION O PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS, DICHOS EQUIPOS SERAN CONSIDERADOS COMO ANEJOS DE LA INDUSTRIA FRIGORIFICA PRINCIPAL.

SEGUN "EL USO", LOS ALMACENES FRIGORIFICOS SE PUEDEN CLASIFICAR EN:

ALMACENES FRIGORIFICOS DE USO PUBLICO: SON AQUELLOS QUE FUNCIONAN COMO PRESTATARIOS DE SERVICIOS, PARA ASEGURAR EL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO ADECUADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS POR CUENTA DE TERCEROS.

ALMACENES FRIGORIFICOS DE USO PRIVADO:SON LOS QUE SE UTILIZAN PARA ASEGURAR EL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO ADECUADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE SON PROPIEDAD DE SU EMPRESA.

ALMACEN FRIGORIFICO DE USO MIXTO: SON LOS QUE FUNCIONAN COMBINANDO LOS DOS USOS ANTERIORMENTE INDICADOS, PREVIO CUMPLIMIENTO DE LAS CORRESPONDIENTES DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES (FISCAL, ADMINISTRATIVA, ETC.).

3.6 ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO.- SE ENTIENDE POR ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS, SU PERMANENCIA EN CAMARAS FRIGORIFICAS EN LAS

CONDICIONES (TEMPERATURA, HUMEDAD RELATIVA, CIRCULACION DE AIRE Y, EVENTUALMENTE, COMPOSICION DE LA MEZCLA DE GASES AMBIENTE) MAS ADECUADAS AL MANTENIMIENTO DURANTE EL MAYOR TIEMPO POSIBLE DE LAS CARACTERISTICAS DE AQUELLOS EN EL MOMENTO DE SER INTRODUCIDOS EN LAS MISMAS.

3.7 ANEJO.-SE APLICA EL TERMINO "ANEJO" A LOS ESTABLECIMIENTOS O EQUIPOS NO AUTONOMOS, DEPENDIENTES TECNICA, FUNCIONAL Y ESPACIALMENTE DE OTRAS INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS.

3.8 ANTECAMARA.-LOCAL QUE DA ACCESO A UNA O VARIAS CAMARAS FRIGORIFICAS. PUEDE ESTAR ACONDICIONADO TERMICAMENTE.

3.9 CAMARA DE ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO EN ATMOSFERA CONTROLADA.-SON CAMARAS FRIGORIFICAS PARA PRODUCTOS REGRIGERADOS, SUFICIENTEMENTE ESTANCAS A LOS GASES, PROVISTAS DE DISPOSITIVOS PARA EQUILIBRAR SU PRESION CON LA EXTERIOR Y PARA REGULAR Y MANTENER LA MEZCLA GASEOSA QUE SE DESEE EN SU INTERIOR (ESPECIALMENTE, LOS CONTENIDOS DE OXIGENO Y DE ANHIDRIDO CARBONICO).

3.10 CAMARA FRIGORIFICA.-ES TODO LOCAL AISLADO TERMICAMENTE, EN CUYO INTERIOR PUEDEN MANTENERSE RAZONABLEMENTE CONSTANTES LA TEMPERATURA Y LA HUMEDAD RELATIVA REQUERIDAS MEDIANTE LA ACCION DE UNA INSTALACION FRIGORIFICA.

3.11 CAMARA FRIGORIFICA PARA PRODUCTOS CONGELADOS.-CAMARA FRIGORIFICA CONCEBIDA PARA RECIBIR ALMACENAR ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS PREVIAMENTE CONGELADOS.

3.12 CAMARA FRIGORIFICA PARA PRODUCTOS REFRIGERADOS.-CAMARA FRIGORIFICA CONCEBIDA PARA RECIBIR Y ALMACENAR ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS PREVIAMENTE REFRIGERADOS.

3.13 CAMARA FRIGORIFICA BITEMPERA.-CAMARA FRIGORIFICA CONCEBIDA PARA RECIBIR Y ALMACENAR, ALTERNATIVAMENTE, ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS PREVIAMENTE REFRIGERADOS O CONGELADOS.

3.14 CAMARA FRIGORIFICA MIXTA.-SE DENOMINAN MIXTAS (ENFRIAMIENTO Y CONSERVACION REGRIGERADA) AQUELLAS CON SUFICIENTE CAPACIDAD FRIGORIFICA INSTALADA PARA PODER ENFRIAR EN UN PLAZO MAXIMO DE VEINTICUATRO HORAS LOS PRODUCTOS INTRODUCIDOS EN LAS MISMAS A TEMPERATURA AMBIENTE, MANTENIENDOLOS LUEGO A LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO REFRIGERADO ADECUADA.

3.15 CENTRO TERMICO.-EL CENTRO TERMICO DE UNA MASA DE PRODUCTO ES EL PUNTO DEL INTERIOR DE LA MISMA QUE PRESENTA LA TEMPERATURA MAS ALTA, RECIEN FINALIZADO EL PROCESO DE CONGELACION O REGRIGERACION.

3.16 DESCONGELACION.-PROCESO QUE CONSISTE EN SUMINISTRAR A UN PRODUCTO CONGELADO LA ENERGIA NECESARIA PARA FUNDIR EL HIELO CONTENIDO EN EL MISMO Y CONSEGUIR QUE RECUPERE AL MAXIMO LAS CARACTERISTICAS QUE TENIA CON ANTERIORIDAD A SU CONGELACION, CON UN MINIMO DE PERDIDA DE CALIDAD.

3.17 EQUIPOS DE CONGELACION.-SON AQUELLOS LOCALES O INSTALACIONES (TUNELES, TANQUES, CONGELADOS, ARMARIOS) EN LOS QUE PUEDEN CONGELARSE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A LOS ESTABLECIDO EN LAS DEFINICIONES 3.1 Y 3.2, SIN QUE, EN NINGUN CASO, ESTA ACTIVIDAD DE CONGELACION PUEDA SER LA PRINCIPAL EN UN ALMACEN FRIGORIFICO.

3.18 EQUIPOS DE MANIPULACION.-ESTAN CONSTITUIDOS POR LA MAQUINARIA E INSTALACIONES UTILIZADAS EN LA LIMPIEZA, TRATAMIENTO, SELECCION, CLASIFICACION, ACONDICIONAMIENTO Y ENVASADO DE ALIMENTOS, SIN QUE, EN NINGUN CASO, ESTA ACTIVIDAD DE MANIPULACION PUEDA SER LA PRINCIPAL EN UN ALMACEN FRIGORIFICO.

3.19 ESTIBA.-COLOCACION ORDENADA DE LOS PRODUCTOS EN EL INTERIOR DE LA CAMARA FRIGORIFICA DE MODO QUE, APROVECHANDO AL MAXIMO EL VOLUMEN DE ESTA, SE PERMITA LA ADECUADA DISTRIBUCION DEL AIRE FRIO ENTRE LOS

MISMOS, LA NECESARIA CIRCULACION DE PERSONAS Y CARGAS Y LA INSPECCION DE AQUELLOS.

3.20 HUMEDAD RELATIVA.-ES LA RELACION EXISTENTE ENTRE LA PRESION PARCIAL DEL VAPOR DE AGUA EN EL AIRE HUMEDO Y LA PRESION PARCIAL DEL VAPOR DE AGUA EN EL AIRE SATURADO DE HUMEDAD, A IGUALDAD DE TEMPERATURA Y DE PRESION. CASI SIEMPRE SE EXPRESA EN TANTOS POR CIENTO.

3.21 INSTALACIONES Y ELEMENTOS INDUSTRIALES.-TENDRAN LA CONSIDERACION DE INSTALACIONES Y ELEMENTOS INDUSTRIALES DE ESTOS ALMACENES FRIGORIFICOS DE ALIMENTOS, TODA CLASE DE INSTALACIONES FIJAS Y MOVILES (AGUAS, ENERGIA ELECTRICA, CALEFACCION, REFRIGERACION, CONTROL DE LA COMPOSICION DE LA ATMOSFERA, ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS Y CARGAS, MANUTENCION, TRANSPORTE INTERIOR, TARIMAS, BASTIDORES, ESTANTES, ENVASES, MOTORES, HERRAMIENTAS, ETC.) Y, GENERICAMENTE CUANTO SEA PRECISO UTILIZAR DE FORMA PERMANENTE O CIRCUNSTANCIAL PARA LOGRAR LA FINALIDAD DE DICHOS ALMACENES.

3.22 LOCALES.-TENDRAN LA CONSIDERACION DE LOCALES LAS NAVES, EDIFICIOS, SALAS DE TRABAJO, CAMARAS FRIGORIFICAS, ANTECAMARAS, ANDENES DE CARGA, OFICINAS, SERVICIOS DEL PERSONAL, EN CUANTO SE DESTINEN O QUEDEN VINCULADAS DE MODO PERMANENTE O CIRCUNSTANCIAL AL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS.

3.23 MERMA.-ES LA PERDIDA DE PESO QUE EXPERIMENTAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DURANTE EL TRATAMIENTO FRIGORIFICO RECIBIDO PREVIAMENTE A SU ALMACENAMIENTO Y A LO LARGO DE ESTE.

3.24 PLANTA FRIGORIFICA.-ES TODA INSTALACION QUE UTILICE MAQUINAS TERMICAS PARA EL ENFRIAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE SEAN OBJETO DE UN PROCESO DE PRODUCCION, ACONDICIONAMIENTO O COMERCIALIZACION DETERMINADO.

3.25 TEMPERATURA DE EQUILIBRIO (TEMPERATURA MEDIA).-SE ENTIENDE POR TEMPERATURA DE EQUILIBRIO DE UN PAQUETE O DE UNA MASA DE PRODUCTO ALIMENTICIO O ALIMENTARIO, AQUELLA QUE ALCANZA LA MASA DESPUES DE ESTABILIZACION TERMICA EN CONDICIONES ADIABATICAS, ES DECIR, SIN SUMINISTRO O EXTRACCION DE CALOR.

3.26 TRATAMIENTO FRIGORIFICO.-ES EL QUE SE APLICA AL PRODUCTO ALIMENTICIO PARA HACER DESCENDER SU TEMPERATURA HASTA EL NIVEL DESEADO (REFRIGERACION, CONGELACION), PREVIAMENTE A SU ALMACENAMIENTO.

TITULO II

CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y DEL MATERIAL

ART. 4.

CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS.- LAS INSTALACIONES INDUSTRIALES DE TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS INCLUIDOS EN ESTA REGLAMENTACION, DEBERAN AJUSTARSE A UN DISEÑO O ESQUEMA QUE GARANTICE EL ADECUADO TRATAMIENTO TECNICO E HIGIENICO-SANITARIO DE LAS MATERIAS PRIMAS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS, Y QUE FACILITE UNA CORRECTA APLICACION DE LAS DISTINTAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO EN ARAS DE LA SALUD PUBLICA.

CON ESTE FIN, LOS ESTABLECIMIENTOS CONTEMPLADOS EN LA PRESENTE REGLAMENTACION, CUMPLIRAN OBLIGATORIAMENTE LAS SIGUIENTES EXIGENCIAS:

4.1 UBICACION.-LOS ESTABLECIMIENTOS AMPARADOS POR ESTA REGLAMENTACION SE UBICARAN DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO DE ACTIVIDADES MOLESTAS, INSALUBRES. NOCIVAS Y PELIGROSAS.

4.2 ZONAS DE MANIOBRA DE VEHICULOS.-LOS ALMACENES FRIGORIFICOS CONTARAN CON UNA ZONA DE MANIOBRAS, PAVIMENTADA Y URBANIZADA, LO SUFICIENTEMENTE AMPLIA PARA QUE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE PUEDAN EVOLUCIONAR EN ELLA.

4.3 MUELLES DE CARGA Y DESCARGA.-LOS ANDENES O MUELLES TENDRAN UNA ANCHURA SUFICIENTE Y ESTARAN, AL MENOS, CUBIERTOS CON MARQUESINAS PARA PROTEGER EL PRODUCTO Y PARA QUE LAS OPERACIONES DE CARGA Y DESCARGA SE REALICEN AL ABRIGO DEL SOL O DE LAS INCLEMENCIAS DEL TIEMPO. DEBERAN CONTAR CON DISPOSITIVOS QUE SALVEN EL POSIBLE DESNIVEL ENTRE SU SUPERFICIE Y LA DE LOS PLANOS DE CARGA DE LOS DIFERENTES VEHICULOS Y ESTAR CONSTRUIDOS DE MODO QUE PERMITA SU FACIL LIMPIEZA.

4.4 LOCALES (QUE NO SEAN CAMARAS FRIGORIFICAS, NO ANTECAMARAS ACONDICIONADAS TERMICAMENTE) Y ANEJOS.-LOS PASILLOS, ANTECAMARAS, SALAS DE TRABAJO, DE MAQUINAS Y SERVICIOS SERAN ADECUADOS A LAS FUNCIONES QUE DESEMPEÑEN Y SUS DIMENSIONES PERMITIRAN EL DESARROLLO DE LAS MISMAS SIN AGLOMERACIONES DE PERSONAS NI DE EQUIPO.

LOS PAVIMENTOS DE LOS LOCALES Y ANEJOS POR DONDE TRANSITEN LOS ALIMENTOS SUSCEPTIBLES DE CONTAMINACION SERAN IMPERMEABLES, RESISTENTES, LAVABLES, IGNIFUGOS Y SE MANTENDRAN EN BUEN ESTADO DE CONSERVACION.

CUANDO EN LOS SUELOS DE LOS LOCALES Y ANEJOS CITADOS EN LOS PARRAFOS ANTERIORES EXISTAN DESAGUES, ESTOS ESTARAN PROVISTOS DE DISPOSITIVOS ADECUADOS QUE EVITEN EL RETROCESO DE MATERIAS ORGANICAS Y DE OLORES, Y EL ACCESO DE ROEDORES, CONTANDO EL SUELO CON INCLINACION SUFICIENTE HACIA LOS SUMIDEROS, LOS DESAGUES DESEMBOCARAN DIRECTAMENTE EN LA RED MUNICIPAL DE EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES. DE NO SER POSIBLE ESTO, SE REALIZARA UNA DEPURACION PRIMERA DE LOS EFLUENTES.

LOS REVESTIMIENTOS INTERIORES DE ESTOS LOCALES SERAN LAVABLES Y DESINFECTABLES, CUANDO REGLAMENTARIAMENTE LO EXIJAN LOS PRODUCTOS QUE POR ELLOS TRANSITEN.

LAS UNIONES DE PAREDES Y SUELOS SERAN REDONDEADAS, A NO SER QUE LA SOLUCION CONSTRUCTIVA NO PERMITIESE REALIZAR ESTA UNION DE FORMA EFICAZ, EN AQUELLOS LOCALES DONDE SE MANIPULEN, RECIBAN TRATAMIENTO FRIGORIFICO O TRANSITEN PRODUCTOS ALIMENTICIOS SIN ENVASAR. EN TODO CASO, SE ESTARA A LO ESTABLECIDO EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE CADA PRODUCTO.

SU VENTILACION E ILUMINACION, NATURALES O ARTIFICIALES, SERAN LAS REGLAMENTARIAS Y, EN TODO CASO, APROPIADAS A LA CAPACIDAD Y DIMENSIONES DEL LOCAL, SEGUN LA FINALIDAD A QUE SE LE DESTINE.

LAS SALAS DE MAQUINAS ESTARAN AISLADAS DEL RESTO DE LAS INSTALACIONES, AL MENOS POR PARED DE OBRA.

LOS ALMACENES FRIGORIFICOS PONDRAN A DISPOSICION DE LAS AUTORIDADES SANITARIAS UNA DEPENDENCIA DURANTE EL EJERCICIO DE SUS FUNCIONES.

CUANDO LA ACTIVIDAD LO REQUIERA, LOS ALMACENES FRIGORIFICOS DISPONDRAN DE LOCALES SEPARADOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ENVASES Y EMBALAJES.

4.5 CAMARAS FRIGORIFICAS Y ANTECAMARAS ACONDICIONADAS TERMICAMENTE.-TODAS LAS CAMARAS FRIGORIFICAS DE ALMACENAMIENTO Y SUS ANEJOS DEBERAN SER APTAS PARA EL USO A QUE SE DESTINAN Y ESTAR SEPARADAS DE CUALQUIER OTRO LOCAL AJENO A SUS COMETIDOS ESPECIFICOS.

SU CAPACIDAD SERA PROPORCIONADA A LAS PREVISIONES DE ALMACENAMIENTO, TENIENDO PRESENTES LAS NECESIDADES DE ESPACIO PARA LA MANUTENCION, Y SUS INSTALACIONES FRIGORIFICAS PERMITIRAN MANTENER A NIVELES RAZONABLEMENTE CONSTANTES EN SU INTERIOR LAS CONDICIONES ADECUADAS PARA LA CONSERVACION DE CADA PRODUCTO.

EN SU CONSTRUCCION O REPARACION SE UTILIZARAN MATERIALES IDONEOS Y, EN NINGUN CASO, CAPACES DE ORIGINAR INTOXICACIONES O CONTAMINACIONES.

LAS SUPERFICIES INTERIORES DE LAS PAREDES DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS ESTARAN CONCEBIDAS Y REALIZADAS DE MODO QUE SU LIMPIEZA Y DESINFECCION

ESTEN PLENAMENTE ASEGURADAS. CONTARAN CON LA DEBIDA PROTECCION DE LOS AISLAMIENTOS CONTRA EVENTUALES CHOQUES.

LAS UNIONES DE PAREDES Y SUELOS, EN LAS CAMARAS FRIGORIFICAS DE REFRIGERACION Y BITEMPERAS DONDE SE ALMACENEN PRODUCTOS ALIMENTICIOS SIN ENVASAR O SIN ACONDICIONAR ADECUADAMENTE, SERAN REDONDEADAS, A NO SER QUE LA SOLUCION CONSTRUCTIVA NO PERMITIESE REALIZAR ESTA UNION DE FORMA EFICAZ. EN TODO CASO, SE ESTARA A LO ESTABLECIDO EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA ESPECIFICA.

LOS TECHOS DE LAS CAMARAS SERAN DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION Y LAS LUMINARIAS EN ELLOS INSTALADAS NO DEBERAN SOBRESALIR EXCESIVAMENTE DE MODO QUE PUDIERAN REPRESENTAR UN OBSTACULO EN LAS OPERACIONES DE MANUTENCION O PARA LA CIRCULACION DE AIRE, Y TENDRAN PANTALLAS DE SEGURIDAD.

LOS SUELOS DE LAS CAMARAS SERAN LISOS, IMPERMEABLES, ANTIDESLIZANTES, RESISTENTES A LAS CARGAS Y, EN SU CASO, A LA ACCION DEGRADANTE DE LAS RUEDAS DE LAS CARRETILLAS ELEVADORAS. SERAN LIMPIADOS Y DESINFECTADOS CADA VEZ QUE SEA NECESARIO Y DEBERA CONTARSE CON LOS MEDIOS ADECUADOS PARA ASEGURAR LA ELIMINACION DEL AGUA CAIDA EVENTUALMENTE EN ELLOS.

LAS PUERTAS DE LAS CAMARAS SERAN ISOTERMAS, DE CIERRE HERMETICO Y SUFICIENTEMENTE ANCHAS Y ALTAS PARA QUE SE REALICEN A TRAVES DE ELLAS SIN AGOBIOS LAS OPERACIONES DE MANUTENCION PREVISTAS. CONTARAN CON UN REVESTIMIENTO ADECUADO QUE LAS PROTEJA DE LOS CHOQUES DE LA CORROSION Y QUE SEA TAMBIEN FACILMENTE LAVABLE Y DESINFECTABLE. LAS CAMARAS DE CONSERVACION DE CONGELADOS CONTARAN CON MEDIOS O DISPOSITIVOS QUE REDUZCAN LOS EFECTOS DE LA APERTURA DE LAS PUERTAS.

CADA CAMARA FRIGORIFICA CONTARA CON UN TERMOMETRO FIABLE, DE FACIL LECTURA Y REGULARMENTE CONTRASTADO, COYO ELEMENTO SENSIBLE ESTARA SITUADO DE TAL MODO QUE MIDA LA TEMPERATURA MAS ALTA EN EL INTERIOR DE LA CAMARA. LA SENSIBILIDAD DEL TERMOMETRO SERA DEL 2 POR 100. SI LA CAMARA ES DE CONSERVACION DE PRODUCTOS REFRIGERADOS Y ESTOS ESTAN SIN ENVASAR HERMETICAMENTE, TAMBIEN CONTARA CON UN HIGROMETRO DE FACIL LECTURA Y PERIODICAMENTE CONTRASTADO, CUYA SENSIBILIDAD SEA DEL 4 POR 100.

LAS CAMARAS EN LAS QUE SE ALMACENEN PRODUCTOS REFRIGERADOS DURANTE MAS DE OCHO DIAS DISPONDRAN DE UN SISTEMA DE REGISTRO GRAFICO DE TEMPERATURAS (TERMOGRAFO).

LAS CAMARAS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS DISPONDRAN DE UN SISTEMA DE REGISTRO GRAFICO DE TEMPERATURA.

4.6 HUECOS.-LOS ALMACENES FRIGORIFICOS CONTARAN CON DISPOSITIVOS ADECUADOS QUE EVITEN EL ACCESO DE ROEDORES, DE INSECTOS Y DE OTROS ANIMALES (TELAS METALICAS EN VENTANAS, ETC).

4.7 AGUA.-LOS ALMACENES FRIGORIFICOS DISPONDRAN EN TODO MOMENTO DE AGUA CORRIENTE POTABLE, EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA EL ASEO DEL PERSONAL, LIMPIEZA DE ALIMENTOS Y LABADO Y LIMPIEZA DE INSTALACIONES. EL AGUA SERA POR LO MENOS SANITARIAMENTE PERMISIBLE PARA LA LIMPIEZA Y LAVADO DE LOCALES, INSTALACIONES Y ELEMENTOS INDUSTRIALES QUE NO ESTEN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. SE PODRA UTILIZAR AGUA NO POTABLE EN LA REFRIGERACION DE COMPRESORES, EN CONDESADORES, EN LA PRODUCCION DE VAPOR Y EN LAS BOCAS DE INCENDIO, PERO ENTONCES LOS CIRCUITOS DE DISTRIBUCION DE AGUAS POTABLES Y NO POTABLES SERAN INDEPENDIENTES, RECONOCIBLES Y NETAMENTE SEPARADOS, DE MODO QUE NO HAYA POSIBILIDAD DE MEZCLA DE AQUELLAS.

4.8 VESTUARIOS.-CON ESTA FINALIDAD, EXISTIRAN LOCALES, SECOS, VENTILADOS Y, CUANDO SEA NECESARIO, DOTADOS DE CALEFACCION, CON AMPLITUD ADECUADA AL NUMERO DE TRABAJADORES ADSCRITOS AL ALMACEN FRIGORIFICO,

SEPARADOS POR SEXOS, PROVISTOS DE TAQUILLAS INDIVIDUALES FABRICADAS CON MATERIALES DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION, CON ORIFICIOS DE VENTILACION Y COLGADORES, PERCHAS Y LLAVES.

EL PASO DESDE EL EXTERIOR A LOS VESTUARIOS NO DEBERA HACERSE A TRAVES DE LOS LOCALES DE ALMACENAMIENTO O DE LAS SALAS DE TRABAJO.

4.9 ASEOS.-JUNTO A CADA VESTUARIO O GRUPO DE VESTUARIOS, DEBERA ESTAR SITUADO UN CUARTO DE ASEO, CON INSTALACION DE LAVABOS Y DUCHAS CON AGUA CORRIENTE POTABLE, CALIENTE Y FRIA, DE FACIL ACCESO SIN QUE SE ENTORPEZCA LA CIRCULACION DE PERSONAS YA LAVADAS Y MUDADAS DE ROPA, Y CON EL EQUIPAMIENTO DE SERVICIOS HIGIENICOS, EN NUMERO Y CON CARACTERISTICAS ACOMODADAS A LAS PREVISTAS EN LA ORDENANZA GENERAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO.

JUNTO A LOS RETRETES, DEBERAN EXISTIR LAVAMANOS DOTADOS DE AGUA CORRIENTE POTABLE, FRIA Y CALIENTE, DOSIFICADOR DE JABON, CEPILLO DE UÑAS Y DISPENSADOR DE TOALLAS DE UN SOLO USO O SECADORES DE AIRE CALIENTE. SI LOS PRODUCTOS ALMACENADOS NO ESTAN ENVASADOS O ADECUADAMENTE ACONDICIONADOS, EL SISTEMA DE CIERRE DEL LAVAMANOS SERA DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL.

ESTOS SERVICIOS ESTARAN ALOJADOS EN LOCALES INDEPENDIENTES DE LOS DEMAS DEL ALMACEN FRIGORIFICO Y EL ACCESO A LOS MISMOS NO DEBERA HACERSE DIRECTAMENTE DESDE LOS LOCALES DE ALMACENAMIENTO O DESDE LAS SALAS DE TRABAJO DE AQUEL.

4.10 COMEDORES.-EN CASO DE HABERLOS, ESTARAN SEPARADOS DEL RESTO DE LOS LOCALES DE ALMACEN.

ART. 5. CONDICIONES DEL MATERIAL:

5.1 EQUIPO AUXILIAR.-EL ALMACEN DISPONDRA DE CUANTOS ELEMENTOS DE MANUTENCION, FIJOS Y MOVILES, SEAN NECESARIOS, DE ACUERDO CON LA NATURALEZA Y VOLUMEN DE PRODUCTOS A TRASLADAR: CARRETILLAS ELEVADORAS, REDES DE CARRILES AEREOS, CINTAS TRANSPORTADORES, TARIMAS, JAULAS, ESTANTES, ETC. TAMBIEN DISPONDRA, SI SON NECESARIOS, DE SUFICIENTES ELEMENTOS PARA CONTROLAR LA MASA DE LAS PARTIDAS DE PRODUCTOS.

LOS EMBALAJES RECUPERABLES Y LOS ELEMENTOS AUXILIARES DE MANUTENCION Y ESTIBAS ESTARAN HECHOS DE MATERIALES Y TENDRAN UNA FORMA TALES QUE PUEDAN SER LABADOS Y DESINFECTADOS PERFECTAMENTE ANTES DE CADA USO.

5.2 MATERIALES DE LA MAQUINARIA E INSTALACIONES.-TODAS LAS MAQUINAS, INSTALACIONES, RECIPIENTES, ELEMENTOS DE TRANSPORTE, QUE ESTEN EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS, O ESTEN INSTALADOS EN LOS MISMOS LOCALES DONDE ESTOS SE ALMACENEN O TRANSITEN SIN ENVASAR, SERAN DE CARACTERISTICAS TALES QUE NO PUEDAN TRANSMITIR AL PRODUCTO ALIMENTICIO PROPIEDADES NOCIVAS Y ORIGINAR, EN CONTACTO CON EL, REACCIONES QUIMICAS PERJUDICIALES. ESTARAN CONSTRUIDOS, ADEMAS, EN FORMA TAL QUE PUEDAN CONSERVARSE EN PERFECTAS CONDICIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA.

5.3 DEPOSITOS DE BASURAS Y DESPERDICIOS.-DISPONDRA DE RECIPIENTES O DEPOSITOS ESTANCOS O LIQUIDOS Y OLORES, CONSTRUIDOS CON MATERIALES AUTORIZADOS, DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION, CUYAS TAPAS AJUSTEN BIEN Y SEAN FACILES DE ABRIR, PARA EL ALMACENAMIENTO Y EVACUACION DIARIOS DE LOS POSIBLES DESECHOS, BASURAS Y ENVASES O EMBALAJES DETERIORADOS. DEBERAN ESTAR SITUADOS O ALMACENARSE EN LOCALES O RECINTOS DEDICADOS EXPRESAMENTE A ELLO Y QUE REUNAN CONDICIONES PARA SU LIMPIEZA Y DESINFECCION.

EN EL CASO DE QUE EL AYUNTAMIENTO EN CUYA DEMARCACION ESTE SITUADO EL ALMACEN FRIGORIFICO TENGA UN REGLAMENTO SOBRE LOS RECIPIENTES DE RECOGIDA DE BASURAS, ESTE SERA RESPETADO, EVITANDOSE SACAR DICHOS

RECIPIENTES AL EXTERIOR, PARA SU RETIRADA POR LOS SERVICIOS MUNICIPALES EN HORAS DE CARGA O DESCARGA DE LOS PRODUCTOS A ALMACENAR.

5.4 PROTECCION DEL PERSONAL Y PREVENCION, Y LUCHA CONTRA INCENDIOS.-LOS ALMACENES FRIGORIFICOS DISPONDRA DE LOS MEDIOS NECESARIOS DE PROTECCION DE PERSONAL Y LOS DE PREVENCION Y LUCHA CONTRA INCENDIOS PREVISTOS EN LAS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS DEL REGLAMENTO DE SEGURIDAD DE PLANTAS E INSTALACIONES FRIGORIFICAS MI-IF, EN LA NORMA BASICA DE LA EDIFICACION NBE-CPI-82, EN LA ORDENANZA GENERAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO Y EN LAS NORMAS DE AMBITO LOCAL QUE LES SEAN DE APLICACION.

TITULO III

REQUISITOS DEL FUNCIONAMIENTO Y PROHIBICIONES

ART. 6 REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO DE LOS ALMACENES FRIGORIFICOS:

6.1 CONTROL DE LAS CARACTERISTICAS AMBIENTALES DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS.- DURANTE TODO EL PERIODO DE ALMACENAMIENTO, LA TEMPERATURA Y, EN SU CASO, LA HUMEDAD RELATIVA EN EL INTERIOR DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS CORRESPONDERAN A LAS CONDICIONES DE CONSERVACION REGLAMENTARIA DE CADA PRODUCTO Y AL TRATAMIENTO FRIGORIFICO RECIBIDO POR ESTE Y RESULTARAN LO MAS CONSTANTES QUE SEA POSIBLE, DENTRO DE LAS TOLERANCIAS PERMITIDAS.

LA CIRCULACION FORZADA DEL AIRE MEDIANTE VENTILADORES EN EL INTERIOR DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS SERA LA ADECUADA, DE MODO QUE SE OBTENGA UNA HOMogeneidad DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA EN AQUELLAS, EVITANDOSE TANTO LAS ZONAS DE AIRE ESTANCADO, COMO LAS VENTILADAS EN EXCESO.

SERA NECESARIO CONTROLAR LA TEMPERATURA Y, EN SU CASO, LA HUMEDAD RELATIVA DE LAS CAMARAS MEDIANTE LECTURAS PERIODICAS DE SUS TERMOMETROS E HIGROMETROS (DOS VECES AL DIA, COMO MINIMO, EN INTERVALOS REGULARES) ESTAS MEDIDAS SE ANOTARAN EN CUADERNOS DE REGISTRO O EN PARTES, O QUEDARAN, EN SU CASO, REGISTRADAS AUTOMATICAMENTE, DEBIENDOSE CONSERVAR TODOS ESTOS REGISTROS, ORDENADOS CRONOLOGICAMENTE, DURANTE UN AÑO A DISPOSICION DE LAS AUTORIDADES QUE LO REQUIERAN.

EN EL CASO DE CONSERVACION EN ATMOSFERA CONTROLADA, SE DEBERA ANALIZAR LA COMPOSICION DE ESTA A DIARIO, REGISTRANDOSE LOS RESULTADOS EN UN CUADERNO O EN PARTES. ESTOS REGISTROS DEBERAN CONSERVARSE, ORDENADOS CRONOLOGICAMENTE, DURANTE UN AÑO A DISPOSICION DE LAS AUTORIDADES QUE LO REQUIERAN. ESTAS CAMARAS ESTARAN PROVISTAS DE UNA VENTANA ESPECIAL, DESDE LA QUE SE PUEDA TENER FACIL ACCESO A LAS MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, QUE HABRAN DE DISPONERSE CERCA DE ELLA.

6.2 MANUTENCION Y CONTROL DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS.- SE TOMARAN LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA QUE LOS PRODUCTOS QUE HAYAN SUFRIDO TRATAMIENTO FRIGORIFICO ESTEN SOMETIDOS LO MENOS POSIBLE A LAS TEMPERATURAS EXTERIORES A LAS CAMARAS, REALIZANDO SUS ENTRADAS Y SALIDAS DE LAS MISMAS CON LA MAXIMA CELERIDAD.

LAS MANIPULACIONES QUE HUBIERA QUE REALIZAR CON LOS PRODUCTOS A LA ENTRADA O A LA SALIDA DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS, SERAN LLEVADAS A CABO EN EL INTERIOR DEL ALMACEN.

LAS TEMPERATURAS DE LOS PRODUCTOS DEBERAN SER CONTROLADAS ANTES DE SU INTRODUCCION EN LAS CAMARAS DE ALMACENAMIENTO. SI ESTE CONTROL INDICASE QUE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO NO RESPONDE A LA EXIGIDA

REGLAMENTARIAMENTE, SE SOMETERA LA PARTIDA AL REGIMEN DE FRIO CON LA INTENSIDAD QUE PROCEDA, AISLANDOLA AL MAXIMO DE LOS DEMAS PRODUCTOS ALMACENADOS, Y DANDO AVISO A LA AUTORIDAD SANITARIA PARA QUE PROVEA.

LAS EMPRESAS TENDRAN PREVISTO UN PLAN DE EMERGENCIA PARA EL CASO EN QUE SE PRODUZCA UNA AVERIA EN LA INSTALACION FRIGORIFICA. SI A CONSECUENCIA DE LA MISMA PUDIERA RESULTAR PERJUDICADA LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS, SE PROCEDERA AL SALVAMENTO DE ESTOS, AVISANDOSE A LAS AUTORIDADES SANITARIAS Y, EN SU CASO, AL PROPIETARIO DE LOS MISMOS.

LOS ALMACENES FRIGORIFICOS CONTARAN CON UN SISTEMA DE CONTROL DE MERCANCIAS EN EL QUE QUEDEN CONSIGNADOS: LA FECHA DE SU ENTRADA EN EL ALMACEN, EL TIPO DE ALMACENAMIENTO A QUE SON SOMETIDAS Y, SI REGLAMENTARIAMENTE FUESE NECESARIO EL DOCUMENTO SANITARIO DE PROCEDENCIA, EL NUMERO DEL MISMO. ASIMISMO DEBEN QUEDAR CONSIGNADAS LA FECHA DE SALIDA DE CAMARA Y LAS EVENTUALES INCIDENCIAS DURANTE SU ALMACENAMIENTO.

LAS EMPRESAS ESTAN OBLIGADAS A PROPORCIONAR A LOS SERVICIOS DE INSPECCION LA INFORMACION Y AYUDA NECESARIAS PARA LA REALIZACION DE LA MISMA.

LAS AUTORIDADES SANITARIAS COMPROBARAN REGULARMENTE EL ESTADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS Y PROVEERAN EN RELACION CON AQUELLOS QUE PRESENTEN SINTOMAS DE ALTERACION O DETERIORO. EL TITULAR DEL ALMACEN FRIGORIFICO AISLARA CON PRONTITUD AQUELLOS PRODUCTOS ALMACENADOS QUE, A SU JUICIO, PRESENTEN SINTOMAS DE POSIBLE ALTERACION O DETERIORO Y AVISARA RAPIDAMENTE A LA AUTORIDAD SANITARIA CORRESPONDIENTE Y, EN SU CASO, AL CLIENTE.

SI, A CONSECUENCIA DE MANIOBRAS ACCIDENTALES EN EL ALMACEN FRIGORIFICO, O DE OTRA CAUSA, SUFRIERAN DAÑO LOS ENVASES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS, LAS UNIDADES DAÑADAS DEBERAN SER SEPARADAS DEL RESTO DE LA PARTIDA, DEBIENDO LA AUTORIDAD SANITARIA DETERMINAR SI SU CONTENIDO QUEDA INUTILIZADO PARA EL CONSUMO HUMANO, O SI PUEDE SER APROVECHADO PARA ESTA FINALIDAD Y EN QUE CONDICIONES (CON LAS OPORTUNAS Y EXPRESAS INDICACIONES, ENTONCES, EN SU ETIQUETADO).

LA RETIRADA Y DESTRUCCION DE LOS DECOMISOS SE HARA ATRAVES DE EMPRESAS LEGALMENTE AUTORIZADAS PARA EFECTUAR ESTAS ACTIVIDADES Y REGISTRADAS EN LOS MINISTERIOS DE SANIDAD Y CONSUMO Y DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION, QUE JUSTIFICARAN LA REALIZACION DEL SERVICIO SOLICITADO MEDIANTE ENTREGA DEL CERTIFICADO CORRESPONDIENTE.

6.3 ESTIBA DE PRODUCTOS.-LA ESTIBA DE LOS PRODUCTOS EN EL INTERIOR DE LAS CAMARAS ENTORPECERA AL MINIMO LA CIRCULACION DEL AIRE, DE MODO QUE NO SE INTERFIERA EN EL INTERCAMBIO DE CALOR AIRE-PRODUCTO, NI SE CREEN ATMOSFERAS LOCALIZADAS QUE PUEDAN PERJUDICAR A LOS ALIMENTOS ALMACENADOS, LOS CUALES SE DISTRIBUIRAN, POR LO TANTO, A GRANEL O EN PILAS O LOTES QUE GUARDEN LAS DISTANCIAS MINIMAS ENTRE ELLOS, DE 10 CENTIMETROS EN LA BASE, SALVO QUE LAS CARACTERISTICAS DEL ENVASE NO LO REQUIERAN, DE 15 CENTIMETROS CON PAREDES, O DE 30 CENTIMETROS CON LA SUPERFICIE DE LOS SERPENTINES, EN EL CASO DE SISTEMAS DE CONVECCION NATURAL, DE 10 CENTIMETROS CON LOS SUELOS, DE 50 CENTIMETROS CON LOS TECHOS Y DE 150 CENTIMETROS CON LOS EVAPORADORES CON SISTEMAS DE VENTILACION FORZADA, DEBIENDO PREVER TAMBIEN PASILLOS Y ESPACIOS LIBRES QUE PERMITAN LAS VISITAS DE INSPECCION DE LAS CARGAS.

EN LA ESTIBA A GRANEL DE PRODUCTOS SE TOMARAN ADEMAS LAS PRECAUCIONES NECESARIAS PARA QUE NO PUEDN TENER LUGAR CORRIMIENTOS DE LAS CARGAS, EVITANDOSE ASI LOS DAÑOS QUE PODRIAN PRODUCIRSE A LAS PERSONAS, A LAS INSTALACIONES Y AL PROPIO PRODUCTO.

6.4 INCOMPATIBILIDADES.-EN EL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE ALIMENTOS HABRA QUE TENER EN CUENTA, ADEMAS DE LA TEMPERATURA Y LA HUMEDAD RELATIVA REQUERIDAS POR CADA PRODUCTO LA TRANSMISION DE OLORES DE UNOS PRODUCTOS A OTROS, EVITANDO SU PERMANENCIA SIMULTANEA EN UN MISMO LOCAL, O CONSECUTIVA, SIN REALIZAR ENTRE AMBAS PERMANENCIAS LA OPORTUNA VENTILACION O DESODORIZACION DE AQUEL.

PARA EL POSIBLE ALMACENAMIENTO SIMULTANEO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LA MISMA CAMARA FRIGORIFICA, SE TENDRAN PRESENTES LAS SIGUIENTES INCOMPATIBILIDADES:

6.4.4 PRODUCTOS REFRIGERADOS.-NO DEBEN ALMACENARSE SIMULTANEAMENTE EN LA MISMA CAMARA FRIGORIFICA: MATERIAS PRIMAS CON PRODUCTOS ELABORADOS POR TRANSFORMACION DE AQUELLAS, NO PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL CON PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, SALVO QUE ESTEN ENVASADOS O ACONDICIONADOS Y CERRADOS DEBIDAMENTE.

ENTRE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, DEBERAN ALMACENARSE AISLADOS:

- LOS PRODUCTOS LACTEOS.
- LOS HUEVOS.
- LAS AVES.
- LA CAZA CON PELO Y PLUMA.
- LAS CANALES DE CAZA.
- LOS PESCADOS Y LOS MARISCOS.
- LA CARNE Y LOS DESPOJOS DE EQUIDOS.
- LAS CANALES Y LOS DESPOJOS DE ANIMALES DE ABASTO.
- LAS TRIPAS.

LOS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL SE MANTEDRAN SEPARADOS DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES TECNOLOGICAS DE ALMACENAMIENTO DE CADA UNO, LAS CUALES PUEDEN DIFERIR INCLUSO ENTRE VARIEDADES DE LA MISMA ESPECIE, Y TENIENDO PRESENTE, EVITANDO SU PERMANENCIA SIMULTANEA EN UN MISMO LOCAL, LA EMISION DE SUSTANCIAS POR PARTE DE ALGUNO DE ELLOS QUE PUEDEN INFLUIR EN LA EVOLUCION DE OTROS DURANTE SU ALMACENAMIENTO.

6.4.2 PRODUCTOS CONGELADOS.-LOS PRODUCTOS CONGELADOS QUE SE ENCUENTREN ENVASADOS O ACONDICIONADOS Y CERRADOS DEBIDAMENTE NO PRESENTAN INCOMPATIBILIDAD PARA PODER ALMACENARSE SIMULTANEAMENTE EN LA MISMA CAMARA FRIGORIFICA, DEBIENDO RESPETARSE LAS CONDICIONES TECNOLOGICAS DE CONSERVACION DE CADA UNO.

SI NO ESTAN ENVASADOS O DEBIDAMENTE ACONDICIONADOS, DEBERAN ALMACENARSE, AISLANDOLOS, LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:

- LA CARNE DE EQUIDOS Y SUS DESPOJOS.
- LOS PESCADOS Y MARISCOS.
- LA CAZA.
- LOS DESPOJOS DE ANIMALES DE ABASTO.

6.5 OTRAS OPERACIONES.-PARA QUE PUEDAN CONGELARSE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LOS EQUIPOS ANEJOS A LOS ALMACENES FRIGORIFICOS, AQUELLOS HABRAN DE PRESENTAR TODAS LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO FRESCO-REFRIGERADO Y, SIEMPRE, PREVIO CONTROL SANITARIO Y RESPETANDO LAS PRESCRIPCIONES TECNOLOGICAS DE LA REGLAMENTACION ESPECIFICA DE LOS MISMOS.

EXCEPCIONALMENTE, SE PODRAN CONGELAR PRODUCTOS CUYA CONGELACION EN ESTOS EQUIPOS NO ESTE PERMITIDA EN SU REGLAMENTACION ESPECIFICA, PREVIA AUTORIZACION EXPRESA Y CONCRETA DE LA DIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA.

SI, COMO CONSECUENCIA DE OTRAS OPERACIONES REALIZADAS EN EL ALMACEN FRIGORIFICO DISTINTAS DEL ALMACENAMIENTO, HUBIERA QUE ENVASAR EN EL MISMO PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SE ESTARA A LO DISPUESTO EN LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS

ALIMENTICIOS ENVASADOS Y A LO QUE, AL RESPECTO, ESTABLEZCA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE CADA PRODUCTO A ENVASAR.

6.6 LIMPIEZA, DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION.-TODOS LOS LOCALES SE MANTENDRAN CONSTANTEMENTE EN ESTADO DE PULCRITUD Y LIMPIEZA, LA CUAL SERA LLEVADA A CABO CON LOS MEDIOS MAS APROPIADOS, PARA NO LEVANTAR POLVO NO PRODUCIR ALTERACIONES NI CONTAMINACION.

LAS CAMARAS DE LOS ALMACENES FRIGORIFICOS SERAN DESINFECTADAS CUANTAS VECES LO HAGA POSIBLE EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SIEMPRE QUE QUEDEN VACIAS. HABRA QUE PONER ESPECIAL CUIDADO EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA IRREGULAR SUPERFICIE DE LOS ELEMENTOS DE LA INSTALACION FRIGORIFICA QUE SE ENCUENTRA EN EL INTERIOR DE LA CAMARA.

LOS ALMACENES FRIGORIFICOS SE SOMETERAN A LAS DESINFECCIONES, DESRATIZACIONES Y DESINSECTACIONES NECESARIAS, LAS CUALES SERAN REALIZADAS POR EL PERSONAL IDONEO, CON LOS PROCEDIMIENTOS Y PRODUCTOS APROBADOS POR EL ORGANISMO COMPETENTE Y SIN QUE EN NINGUN CASO SE PUEDAN UTILIZAR SOBRE LOS ALIMENTOS O SOBRE LAS SUPERFICIES CON LAS QUE LOS MISMOS ENTRE EN CONTACTO; SE UTILIZARAN SEGUN LAS PRESCRIPCIONES DEL FABRICANTE, EVITANDO QUE TRANSMITAN A LOS ALIMENTOS PROPIEDADES NOCIVAS O CARACTERISTICAS ANORMALES.

EN EL CASO DE EMPLEAR EN CAMARAS O EN LOCALES DE ALMACENAMIENTO APARATOS O DISPOSITIVOS PRODUCTORES DE OZONO, ESTOS DEBERAN DISPONER DE SISTEMAS AUTOMATICOS DE REGULACION, DE MANERA QUE LA CANTIDAD DE OZONO NO SOBREPASE NUNCA LAS 0,05 PPM.

ESTOS APARATOS NO FUNCIONARAN MIENTRAN EXISTAN OBREROS TRABAJANDO EN EL LOCAL DONDE ESTEN INSTALADOS.

ART. 7 PROHIBICIONES.-SE PROHIBE:

7.1 UTILIZAR LOCALES, INSTALACIONES, MAQUINARIA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PARA USOS DISTINTOS A LOS AUTORIZADOS.

7.2 HACER FUNCIONAR MOTORES QUE EMITAN PRODUCTOS DE COMBUSTION O CONTAMINANTES EN EL INTERIOR DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS CUANDO PUEDAN ALTERAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS, O PRODUCIR FUEGOS O HUMOS EN LAS MISMAS.

7.3 FUMAR, COMER, MASCAR GOMA O TABACO O ESCUPIR EN LOS LOCALES DE ALMACENAMIENTO Y DE TRABAJO DEL ALMACEN FRIGORIFICO.

7.4 DETENER EL FUNCIONAMIENTO DE LA INSTALACION FRIGORIFICA DURANTE UN INTERVALO TAL QUE LA CONSIGUIENTE ELEVACION DE TEMPERATURA EN LAS CAMARAS PUEDA PERJUDICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS.

7.5 ADMITIR EN EL ALMACEN FRIGORIFICO ALIMENTOS QUE NO LLEGUEN ACOMPAÑADOS DEL DOCUMENTO SANITARIO QUE ACREDITE SU PROCEDENCIA Y CALIDAD SANITARIA, CUANDO ESTE SEA PRECEPTIVO.

7.6 ALMACENAR PARTIDAS DE ALIMENTOS ALTERADOS, CONTAMINADOS O ADULTERADOS.

7.7 ALMACENAR PRODUCTOS REFRIGERADOS EN CAMARAS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS Y VICEVERSA.

7.8 CONGELAR PRODUCTOS EN CAMARAS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS.

7.9 LA RECONGELACION DE PRODUCTOS DESCONGELADOS PARCIAL O TOTALMENTE, SALVO EN EL CASO DE QUE SEAN UTILIZADOS EN UNA TRANSFORMACION INDUSTRIAL, O QUE SU REGLAMENTACION ESPECIFICA LO PREVEA O, EN CASO DE NO HABERLA, AUTORIZACION PREVIA DE LOS MINISTERIOS COMPETENTES.

7.10 LA DESCONGELACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONGELADOS PARA SU VENTA AL CONSUMIDOR COMO PRODUCTOS FRESCOS.

7.11 CONGELAR SIMULTANEAMENTE EN LOS EQUIPOS ANEJOS A LOS ALMACENES FRIGORIFICOS LOTES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS INCOMPATIBLES, CONFORME A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 6.4, O CONSECUTIVAMENTE, SIN UNA PREVIA LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL EQUIPO.

7.12 LA PRESENCIA EN EL MISMO LOCAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS JUNTO A SUSTANCIAS TOXICAS, PARASITICIDAS, RODENTICIDAS Y OTROS AGENTES DE PREVENCIÓN Y EXTERMINIO.

7.13 ALMACENAR PRODUCTOS NO ALIMENTARIOS EN LAS CAMARAS FRIGORIFICAS DEDICADAS AL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS, A EXCEPCIÓN DE AUTORIZACIÓN ESPECIFICA DE LOS MINISTERIOS COMPETENTES. CONCEDIDA ESTA, NO SE PODRAN ALMACENAR SIMULTANEAMENTE EN DICHAS CAMARAS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y NO ALIMENTARIOS Y, PARA SU POSTERIOR UTILIZACIÓN, SE ESTARA SIEMPRE A LO ESTABLECIDO EN LAS CONDICIONES FIJADAS EN CADA CASO.

7.14 LA ADMISIÓN EN LOS ALMACENES FRIGORIFICOS PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE PRODUCTOS DECOMISADOS U OPOTERICOS, SALVO ESPECIFICA AUTORIZACIÓN DE LOS MINISTERIOS COMPETENTES.

7.15 FORMAR LAS ESTIBAS A GRANEL DE MODO QUE LOS OPERARIOS, AL IR ACUMULANDO LOS PRODUCTOS SOBRE LOS YA COLOCADOS, PUEDAN CONTAMINAR ESTOS.

7.16 LA PERMANENCIA EN LOS LOCALES DEL ALMACEN FRIGORIFICO DE TODA CLASE DE ANIMALES.

7.17 UTILIZAR AGUAS NO POTABLES TANTO EN EL LAVADO DE PRODUCTOS COMO EN EL LAVADO O LIMPIEZA DE LOCALES, DE MAQUINARIA Y ELEMENTOS AUXILIARES QUE PUEDAN ESTAR EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

7.18 ENCHARCAR LOS SUELOS DE LAS CAMARAS DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS REFRIGERADOS, CUANDO EN LAS MISMAS HAYAN PRODUCTOS ALMACENADOS.

7.19 ESPARCIR CON FINES DE LIMPIEZA SERRIN O PRODUCTOS PULVERULENTOS EN LOS PAVIMENTOS DE AQUELLOS LOCALES DEL ALMACEN FRIGORIFICO DONDE PUEDEN ESTAR LOS ALIMENTOS.

TITULO IV

REQUISITOS DE PERSONAL

ART. 8. REQUISITOS DE PERSONAL.

-EL PERSONAL ADSCRITO A LOS ALMACENES FRIGORIFICOS QUE PUEDA ESTAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS DEBERA CUMPLIR LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS CON CARACTER GENERAL EN EL REAL DECRETO 2505/1983, DE 4 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

TITULO V

COMPETENCIAS Y REGIMEN DE INSTALACIÓN

ART. 9. COMPETENCIAS.

-LOS DEPARTAMENTOS RESPONSABLES VELARAN POR EL CUMPLIMIENTO DE LOS DISPUESTO EN LA PRESENTE REGLAMENTACIÓN, EN EL AMBITO DE SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS Y A TRAVES DE LOS ORGANISMOS ADMINISTRATIVOS ENCARGADOS, QUE COORDINARAN SUS ACTUACIONES, Y, EN TODO CASO, SIN PERJUICIO DE LAS COMPETENCIAS QUE CORRESPONDAN A LAS COMUNIDADES AUTONOMAS Y A LAS CORPORACIONES LOCALES.

LAS FUNCIONES QUE, EN APLICACIÓN DE ESTE REGLAMENTO, CORRESPONDAN AL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO SERAN DESARROLLADAS A TRAVES DE SUS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES.

ART. 10. REGIMEN DE INSTALACION.

-LA REGULACION INDUSTRIAL, LA CLASIFICACION Y LA INSCRIPCION EN EL CENSO DE LA INDUSTRIA FRIGORIFICA NACIONAL DE LAS CAMARAS Y ALMACENES FRIGORIFICOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION SE REGIRAN POR LO ESTABLECIDO EN LAS DISPOSICIONES VIGENTES, O POR LAS NORMAS QUE SOBRE ESTAS MATERIAS DICTEN, EN SU DIA, LOS MINISTERIOS DE INDUSTRIA Y ENERGIA, Y DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION, DENTRO DEL AMBITO DE SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS.

ADEMAS DE LO ESPECIFICADO EN EL PARRAFO ANTERIOR, LAS CAMARAS Y ALMACENES FRIGORIFICOS OBJETO DE ESTA REGLAMENTACION NO PODRAN INICIAR EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTARIOS SI NO CUENTAN CON LA PRECEPTIVA AUTORIZACION E INSCRIPCION EN EL REGISTRO SANITARIO DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO.

LAS INSTALACIONES INDUSTRIALES DEBERAN CUMPLIR, ADEMAS DE LA NORMATIVA RECOGIDA EN LA PRESENTE REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA, LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LAS NORMAS TECNICAS QUE RESULTEN APLICABLES POR RAZONES DE SEGURIDAD, PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE Y ORDENACION DE CONSUMOS ENERGETICOS, ASI COMO EN LOS APARTADOS DE ALMACENAMIENTOS DE LAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS Y NORMAS DE CALIDAD DE PRODUCTOS QUE EN CADA CASO CORRESPONDAN. A ESTOS EFECTOS, SE CITAN, SIN QUE LA RELACION TENGA CARACTER LIMITATIVO, LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES:

- LEY DE PESAS Y MEDIDAS.
- CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL.
- REGLAMENTO DE ACTIVIDADES MOLESTAS, INSALUBRE, NOCIVAS Y PELIGROSAS.
- ORDENANZA GENERAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO.
- REGLAMENTO DE SEGURIDAD PARA PLANTAS E INSTALACIONES FRIGORIFICAS Y SUS INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS (MI-IF).
- REGLAMENTO DE RECIPIENTES A PRESION.
- REGLAMENTOS ELECTROTECNICOS (EN ALTA Y EN BAJA).
- REGLAMENTOS DE APARATOS ELEVADORES.
- NORMAS BASICAS Y TECNOLOGICAS DE LA EDIFICACION.

TITULO VI

RESPONSABILIDADES, INSPECCIONES Y REGIMEN SANCIONADOR

ART. 11. RESPONSABILIDADES.

-SALVO PRUEBA EN CONTRARIO, LAS RESPONSABILIDADES SE ESTABLECEN CONFORME A LAS SIGUIENTES PRESUNCIONES:

LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LA IDENTIDAD DEL PRODUCTO ALIMENTICIO CONSERVADO POR EL FRIO CONTENIDO EN ENVASES NO ABIERTOS E INTEGROS, CORRESPONDE AL FABRICANTE, ELABORADOR, ENVASADOR O IMPORTADOR, EN SU CASO.

LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LA IDENTIDAD DE PRODUCTO ALIMENTICIO, ENVASADO Y CONSERVADO POR EL FRIO Y POSTERIORMENTE ABIERTO, CORRESPONDE AL TENEDOR DE LOS MISMOS.

LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO ENVASADOS, CONSERVADOS POR EL FRIO, O CONTENIDOS EN ENVASES ABIERTOS, CORRESPONDE AL PROPIETARIO DE LOS MISMOS.

CORRESPONDE AL TENEDOR DEL PRODUCTO ALIMENTICIO CONSERVADO POR FRIO, LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LA INADECUADA CONSERVACION FRIGORIFICA DEL MISMO.

EN SU CASO, LA RESPONSABILIDAD ALCANZARA AL ALMACENISTA QUE ALTERE O MODIFIQUE LAS CONDICIONES DEL ENVASADO, O LAS DE ALMACENAMIENTO FIJADAS EN LA PRESENTE REGLAMENTACION.

ART. 12. INSPECCIONES.

-LAS INSPECCIONES SERAN REALIZADAS POR LOS SERVICIOS OFICIALES DE LA ADMINISTRACION DE ACUERDO CON LAS COMPETENCIAS QUE LA LEGISLACION VIGENTE LES ATRIBUYA Y CON LA FRECUENCIA E INTENSIDAD QUE CONSIDEREN NECESARIAS.

ART. 13. REGIMEN SANCIONADOR.

-LAS INFRACCIONES A LO DISPUESTO EN CUALQUIERA DE LAS NORMAS QUE SE CONTIENEN EN ESTA REGLAMENTACION SERAN SANCIONADAS, A TENOR DEL REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO, POR EL QUE SE REGULA LA INFRACCION Y SANCION EN MATERIA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y LA DE PRODUCCION AGROALIMENTARIA.

TOMA DE MUESTRAS

ART. 14.

TOMA DE MUESTRAS Y MEDIDA DE TEMPERATURAS.-LOS METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y DE MEDIDA DE TEMPERATURAS DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS EN REGIMEN DE FRIO SERAN ESTABLECIDOS A PROPUESTA DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTARIA.

Rango: REAL DECRETO

Oficial-Número: 168/1985

Disposición-Fecha: 06-02-1985

Departamento: PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

Publicación-Fecha: 14-02-1985

BOE-Número: 39/1985

Página: 3733

Notas: Entrada en vigor de la reglamentación a los seis meses a contar del 14 de Febrero de 1985.