

REAL DECRETO 381/1984, DE 25 DE ENERO, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICA SANITARIA DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION. Presidencia del Gobierno (BOE N° 49 de 27 de febrero de 1984)

EL NECESARIO CONTROL TECNICO Y SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTACION PRECISA, PARA PROPORCIONAR UNA MAYOR GARANTIA AL CONSUMIDOR Y ORDENAR UNA ACTIVIDAD TAN DIVERSA, UNA REGLAMENTACION DE CONJUNTO QUE PUEDA SER POSTERIORMENTE DESARROLLADA MEDIANTE REGLAMENTACIONES ESPECIFICAS DE LOS DISTINTOS SECTORES

EN VIRTUD DE LO EXPUESTO, PREVIO INFORME PRECEPTIVO DE LA COMISION INTERMINISTERIAL PARA LA ORDENACION ALIMENTACIA, A PROPUESTA DE LOS MINISTROS DE ECONOMIA Y HACIENDA, INDUSTRIA Y ENERGIA, AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION Y SANIDAD Y CONSUMO Y PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS EN SU REUNION DEL DIA 25 DE ENERO DE 1984, DISPONGO:

ARTICULO UNICO.-SE APRUEBA , PARA SU APLICACION, LA ADJUNTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA.-LOS PUNTOS 10.13, 10.14, 10.15 Y 10.17 DEL ARTICULO 10 DE LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIAS NO SERAN EXIGIBLES HASTA TRANSCURRIDO UN PLAZO DE SEIS MESES DESDE LA ENTRADA EN VIGOR DEL PRESENTE REAL DECRETO

SEGUNDA.-LOS PUNTOS 10.4, 10.6, 10.7 Y 10.8 DEL ARTICULO 10 DE LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA NO SERAN EXIGIBLES HASTA TRANSCURRIDO UN PLAZO DE UN AÑO DESDE LA ENTRADA EN VIGOR DEL PRESENTE REAL DECRETO

DADO EN MADRID A 25 DE ENERO DE 1984.-JUAN CARLOS R.-EL MINISTRO DE LA PRESIDENCIA, JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION

TITULO PRELIMINAR

AMBITO DE APLICACION

ARTICULO 1. LA PRESENTE REGLAMENTACION TIENE POR OBJETO DEFINIR QUE SE ENTIENDE POR COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION Y FIJAR, CON CARACTER OBLIGATORIO , LOS

REQUISITOS TECNICOS Y SANITARIOS EXIGIBLES PARA LA INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO DE DICHOS COMERCIOS

ART. 2. ESTA REGLAMENTACION OBLIGA A TODA PERSONA FISICA O JURIDICA QUE, DENTRO DEL TERRITORIO NACIONAL, DEDIQUE SU ACTIVIDAD A LA VENTA AL POR MENOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, INCLUYENDO LAS BEBIDAS Y CUALESQUIERA SUSTANCIAS QUE SE UTILICEN EN LA PREPARACION O CONDIMENTACION DE LOS ALIMENTOS

ART. 3. DEBERAN CUMPLIR LA PRESENTE REGLAMENTACION , POR CONSIDERARSE COMERCIOS MINORISTAS DE ALIMENTACION, LOS ESTABLECIMIENTOS DONDE SE REALICEN VENTAS AL POR MENOR, AUNQUE LO HAGAN EN INSTALACIONES DE COMERCIO MAYORISTA, FABRICAS U OTROS LUGARES DE PRODUCCION O SUS ANEJOS

ART. 4. ESTA REGLAMENTACION TAMBIEN OBLIGA A LOS TITULARES DE LOS RECINTOS COMERCIALES COLECTIVOS DONDE ESTEN INTEGRADOS COMERCIOS MINORISTAS DE ALIMENTACION

ART. 5. QUEDAN EXCLUIDOS DEL AMBITO DE LA PRESENTE REGLAMENTACION, LOS ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE COSMETICOS Y DE TABACO, ASI COMO DE SUSTANCIAS UTILIZADAS SOLO COMO MEDICAMENTOS

TITULO PRIMERO

DEFINICIONES Y DENOMINACIONES

A LOS EFECTOS DE LA PRESENTE REGLAMENTACION SE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES DEFINICIONES Y DENOMINACIONES:

ART. 6. SE ENTIENDE POR COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION TODO ESTABLECIMIENTO DONDE SE REALIZA LA VENTA AL COMPRADOR FINAL DE LOS PRODUCTOS MENCIONADOS EN EL ARTICULO SEGUNDO

ART. 7. SE ENTIENDE POR <SALA DE VENTAS> LA PARTE DEL ESTABLECIMIENTO QUE SE DESTINA A EXPOSICION DE PRODUCTOS, ESTANCIA DEL PUBLICO Y NORMAL REMATE DEL ACTO DE COMPRA. NO FORMAN PARTE DE LA <SALA DE VENTAS> LAS SUPERFICIES DESTINADAS A OFICINAS, TRASTIENDAS, ALMACEN Y OTRAS DEPENDENCIAS DE ACCESO RESTRINGIDO, NI TAMPOCO LOS SERVICIOS HIGIENICOS DEL LOCAL , AUNQUE SEAN ASEQUIBLES AL PUBLICO EN GENERAL

ART. 8. SE ENTIENDE POR TRASTIENDA O ALMACEN DE RESERVA LA PARTE DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE ALMACENAN LOS PRODUCTOS DESTINADOS A LA REPOSICION DE LAS EXISTENCIAS DE LA <SALA DE VENTAS>

ART. 9. LOS COMERCIOS MINORISTAS DE ALIMENTACION SE CLASIFICAN DEL MODO SIGUIENTE:

9.1 EN CUANTO A LA MODALIDAD DE VENTA:

9.1.1 CON VENDEDOR

EN ESTA MODALIDAD EL VENDEDOR ATIENDE PERSONALMENTE AL CLIENTE Y LE SIRVE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS

9.1.2 EN REGIMEN DE AUTOSERVICIO

EN ESTA MODALIDAD, EL COMPRADOR TIENE A SU ALCANCE TODOS LOS PRODUCTOS CON LA INFORMACION NECESARIA , INCLUSO EL PRECIO, PARA QUE PUEDA TOMAR POR SI MISMO AQUELLOS QUE DESEE ADQUIRIR SIN NECESITAR LA INTERVENCION DEL VENDEDOR Y EFECTUAR EL PAGO DE SU COMPRA EN LA CAJA O CAJAS DISPUESTAS A ESTE FIN

9.1.3 EN REGIMEN MIXTO

EN ESTA MODALIDAD CONCURREN LAS DOS FORMAS DE VENTA ANTERIORMENTE DEFINIDAS

9.2 EN CUANTO A LOS PRODUCTOS OBJETO DE LA VENTA:

9.2.1 ESPECIALIZADOS O MONOVALENTES

EN ELLOS SE VENDE EXCLUSIVAMENTE UNA DETERMINADA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

9.2.2 POLIVALENTES EN ELLOS SE VENDEN VARIAS CLASES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

9.3 EN CUANTO A SU NATURALEZA COMERCIAL:

9.3.1 INDEPENDIENTES

LOS QUE CONSTITUYEN POR SI MISMOS UNA UNIDAD COMERCIAL Y DISPONEN DE UN LOCAL EXCLUSIVO CON ACCESO DIRECTO E INDEPENDIENTE DESDE LA VIA PUBLICA

9.3.2 AGRUPADOS

LOS QUE SE HALLAN EN UN RECINTO COMERCIAL COLECTIVO EN COMUNIDAD CON OTROS ESTABLECIMIENTOS DEL MISMO O DIFERENTE SECTOR COMERCIAL PROVISTO DE SERVICIOS Y ELEMENTOS COMPARTIDOS

9.3.3 SECCIONALES

LOS INTEGRADOS EN OTROS ESTABLECIMIENTOS COMO SECCION ESPECIAL DESTINADA A LA VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

9.3.4 RESTRINGIDOS

LOS QUE CON INDEPENDENCIA DEL RESTO DE SUS CARACTERISTICAS, SITUACION O MODALIDAD DE VENTA, NO SE ENCUENTRAN ABIERTOS INDISCRIMINADAMENTE A TODO PUBLICO , LIMITANDO SU CLIENTELA A DETERMINADAS PERSONAS O GRUPOS EN RAZON DE CONDICIONAMIENTOS ESTIPULADOS EN LA LEGISLACION VIGENTE

TITULO II

CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS, DEL MATERIAL Y DEL PERSONAL, MANIPULACIONES PERMITIDAS Y PROHIBIDAS

ART. 10. CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS.-LOS LOCALES DESTINADOS AL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION DEBERAN REUNIR LAS SIGUIENTES CONDICIONES:

10.1 DISPONDRAN DE ENTRADA Y SALIDAS DIRECTAS A VIAS PUBLICAS O ESPACIOS ABIERTOS PARA LA CIRCULACION RODADA O PEATONAL

EN EL CASO DE COMERCIOS AGRUPADOS O SECCIONALES ESTE REQUISITO LO CUMPLIRA EL CONJUNTO COMERCIAL DE QUE SE TRATE

10.2 TENDRAN VENTILACION DIRECTA A LA CALLE PATIOS CENTRALES DE MANZANAS O ESPACIOS LIBRES, Y, SI ELLO FUERA POSIBLE, DEBERAN CONTAR CON CIRCULACION ARTIFICIAL DEL AIRE PREVIAMENTE FILTRADO. A ESTOS EFECTOS, SE CONSIDERA ESPACIO LIBRE LAS CALLES INTERIORES DE MERCADOS O ANALOGOS

SE EVITARA AL MAXIMO LA ENTRADA DE POLVO Y LAS CIRCULACIONES NO CONTROLADAS DE AIRE

10.3 ESTARAN APARTADOS DE LUGARES QUE PUEDAN HACERLE LLEGAR CUALQUIER CLASE DE SUCIEDAD, CONTAMINACION O INSALUBRIDAD

10.4 ESTARAN SEPARADOS DE VIVIENDAS, COCINAS O COMEDORES DE USO FAMILIAR O LABORAL, NO ENTENDIENDO POR TALES LOS SERVICIOS DE CAFETERIA O RESTAURANTE QUE DEBIDAMENTE INDEPENDIZADOS POR AREAS , ESTEN INTEGRADOS EN EL MISMO RECINTO COMERCIAL

DE HABER PASO A LA VIVIENDA DEL DUEÑO O ENCARGADO, DEBERA ESTAR PROVISTO DE UNA PUERTA QUE PERMANEZCA HABITUALMENTE CERRADA DURANTE LAS HORAS DE COMERCIO

10.5 LA ILUMINACION SERA LA ADECUADA, EN CONSONANCIA CON LAS DIMENSIONES DEL LOCAL Y AJUSTADAS EN TODO CASO A LAS DISPOSICIONES VIGENTES DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO

10.6 LOS PAVIMENTOS SERAN RESISTENTES AL ROCE, IMPERMEABLES, INCOMBUSTIBLES Y DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION . PODRAN SER CONTINUOS O DE PIEZAS PERFECTAMENTE

ADOSADAS, NO ADMITIENDOSE COMO PAVIMENTO DEFINITIVO LAS PLACAS DE CEMENTO CON JUNTAS DE DILATACION DESCUBIERTAS

10.7 LAS PAREDES Y LOS TECHOS SE REVESTIRAN DE AZULEJOS , PINTURA PLASTICA U OTROS MATERIALES DE ESPECIAL RESISTENCIA A LOS LAVADOS Y A LA TEMPERATURA DE LOS LOCALES

10.8 DISPONDRAN DE AGUA CORRIENTE POTABLE CON SERVICIO DE LAVABO PARA LAS NECESIDADES DEL ESTABLECIMIENTO

10.9 LAS TRASTIENDAS O ALMACENES DE REPOSICION, CUANDO EXISTAN, DISPONDRAN DE CONDICIONES SUFICIENTES PARA QUE LOS ALIMENTOS SE CONSERVEN ADECUADAMENTE. EN CUALQUIER CASO EN LA <SALA DE VENTAS > NO HABRA EMBALAJES O ENVASES VACIOS NO RECUPERABLES

10.10 TODOS LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS SE DEPOSITARAN EN ANAQUELES, ESTANTERIAS , O VITRINAS, O CUALQUIER OTRO MEDIO DE EXPOSICION QUE IMPIDA SU CONTACTO CON EL SUELO

LOS PRODUCTOS SIN ENVASAR SE COLOCARAN DE FORMA QUE QUEDEN FUERA DEL ALCANCE DEL PUBLICO Y, DE NO SER POSIBLE, SERA OBLIGATORIO EL USO DE CARTELES PROHIBIENDO MANIPULARLOS O TOCARLOS

10.11 EN LOS ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES, LOS ALIMENTOS NO ENVASADOS SE EXPONDRAN ORDENADAMENTE, DEBIENDO EXISTIR UNA SEPARACION ADECUADA ENTRE LOS MISMOS, QUE PERMITA A CADA CLASE DE ALIMENTOS CONSERVAR SUS CARACTERISTICAS PECULIARES Y EVITE LA ASIMILACION DE OLORES O SABORES EXTRAÑOS

10.12 EN LAS <SALAS DE VENTA> DE LOS COMERCIOS EN REGIMEN DE AUTOSERVICIO O MIXTO, LOS PRODUCTOS SE EXPONDRAN DE MODO QUE EL PUBLICO PUEDA CONOCER SUS CARACTERISTICAS CON FACILIDAD

10.13 LOS ESTABLECIMIENTOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PERECEDEROS SUSCEPTIBLES DE ALTERACION A LA TEMPERATURA AMBIENTE DISPONDRAN, COMO MINIMO, DE UN FRIGORIFICO, EXPOSITOR O NO, CON CAPACIDAD UTIL ADECUADA, QUE GARANTICE UNA TEMPERATURA DE TRABAJO EN SU INTERIOR ENTRE CERO Y OCHO GRADOS CENTIGRADOS Y ESTE PROVISTO DE TERMOMETRO DEBIDAMENTE CONTRASTADO. LOS ESTABLECIMIENTOS QUE EXPENDAN PESCADO FRESCO PODRAN EXPONERLO Y VENDERLO MEDIANTE CONSERVACION CON HIELO, EXCEPTUANDOSE , POR TANTO, DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO A ESTOS EFECTOS

10.14 LOS ESTABLECIMIENTOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS CONGELADOS DISPONDRAN , COMO MINIMO, DE UN FRIGORIFICO CONGELADOR EXPOSITOR O NO, CON CAPACIDAD UTIL ADECUADA, QUE GARANTICE UNA TEMPERATURA DE TRABAJO EN SU INTERIOR INFERIOR O IGUAL A LA QUE FIJEN LAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS O NORMAS ESPECIFICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE CONTENGAN

10.15 LOS APARATOS FRIGORIFICOS DE EXPOSICION DE PRODUCTOS, EXCLUIDOS LOS DE EXPOSICION VERTICAL, INDICARAN SUS RESPECTIVOS LIMITES DE CAPACIDAD DE CARGA, POR MEDIO DE UNA LINEA DE COLOR DESTACADA E INDELEBLE QUE RECORRERA UNA PARTE VISIBLE DEL PERIMETRO INTERIOR DE LA CUBA DE ALMACENAJE

10.16 TANTO LAS PAREDES COMO LOS TECHOS Y PAVIMENTOS SE MANTENDRAN EN CORRECTO ESTADO DE CONSERVACION Y LIMPIEZA

10.17 SE ADOPTARAN LAS OPORTUNAS MEDIDAS PARA EVITAR LA ENTRADA Y PRESENCIA DE INSECTOS, ARACNIDOS, ROEDORES Y OTROS ANIMALES DOMESTICOS O NO . DONDE SE EXPENDAN PRODUCTOS ALIMENTICIOS SIN ENVASAR SERA OBLIGATORIA LA INSTALACION DE APARATOS ANTIINSECTOS QUE LOS ELIMINEN SIN EL EMPLEO DE PRODUCTOS QUIMICOS

10.18 LOS ESTABLECIMIENTOS 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 PRODUCTOS O SOBRE LAS SUPERFICIES EN LOS QUE ENTREN EN CONTACTO SEGUN PRESCRIPCIONES DEL FABRICANTE Y SIN QUE ESTOS ULTIMOS PUEDAN TRANSMITIR A LOS ALIMENTOS PROPIEDADES NOCIVAS O CARACTERISTICAS ANORMALES

10.19 EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAL PARA LA DESINFECCION Y LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO ESTARA INDEPENDIZADO DE DONDE SE ENCUENTREN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

10.20 LAS BASURAS DEBERAN DEPOSITARSE DENTRO DE RECIPIENTES ESTANCOS CON TAPA DE AJUSTE ADECUADO, QUE PERMANECERAN CERRADOS Y ESTARAN EN LUGARES AISLADOS DE LOS ALIMENTOS. SE RETIRARAN POR LO MENOS UNA VEZ AL DIA

ART.11 CONDICIONES DE LOS MATERIALES

11.1 TODO MATERIAL QUE ESTE EN CONTACTO CON CUALQUIER PRODUCTO ALIMENTICIO SIN ENVASAR MANTENDRA LAS CONDICIONES SIGUIENTES, ADEMAS DE AQUELLAS OTRAS QUE ESPECIFICAMENTE SE SEÑALEN EN ESTA REGLAMENTACION

11.1.1 TENER UNA COMPOSICION ADECUADA PARA EL FIN A QUE SE DESTINEN

11.1.2 NO CEDER SUSTANCIAS TOXICAS, CONTAMINANTES Y, EN GENERAL, AJENAS A LA COMPOSICION NORMAL DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON LOS QUE ESTEN EN CONTACTO O QUE, AUN SIENDOLO, EXCEDA DEL CONTENIDO AUTORIZADO EN LOS MISMOS

11.1.3 NO ALTERAR LAS CARACTERISTICAS DE COMPOSICION NI LOS CARACTERES ORGANOLEPTICOS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

11.2 LOS ESCAPARATES, ESTANTERIAS, MOSTRADORES, ETC., ASI COMO LOS ELEMENTOS DE DECORACION, SERAN DE MATERIALES RESISTENTES, IMPERMEABLES Y DE FACIL LIMPIEZA. EN EL CASO DE QUE ESTE MOBILIARIO NO SE ENCUENTRE ADOSADO AL PISO SE DISPONDRA DE UN ESPACIO LIBRE SUFICIENTE DESDE EL NIVEL DEL SUELO PARA PERMITIR SU LIMPIEZA

LOS MOSTRADORES ADEMAS NO PRESENTARAN EN SU SUPERFICIE IRREGULARIDADES QUE PUEDAN SER UNA FUENTE DE CONTAMINACION

ART. 12. CONDICIONES DEL PERSONAL.-TODO EL PERSONAL DEDICADO A ALMACENAR Y VENDER PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEBERA CUMPLIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

12.1 ESTARA EN POSESION DE LA TARJETA DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, SEGUN LO ESTIPULADO EN LA LEGISLACION VIGENTE

12.2 OBSERVARA EN TODO MOMENTO LA MAXIMA PULCRITUD, EN SU ASEO PERSONAL, Y UTILIZARA EN SU TRABAJO VESTUARIO EXCLUSIVO ADECUADO A SU FUNCION Y EN CORRECTO ESTADO DE LIMPIEZA

12.3 TODO TRABAJADOR AQUEJADO DE CUALQUIER DOLENCIA, PADECIMIENTO O ENFERMEDAD, ESTA OBLIGADO A PONER EL HECHO EN CONOCIMIENTO DEL TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO O SU REPRESENTANTE, QUIEN TOMARA LAS MEDIDAS APROPIADAS QUE PRESCRIBEN LAS DISPOSICIONES VIGENTES, Y EN TODO CASO SE ESTARA A LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 2505/1953, DE 4 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

12.4 NO COMERA, FUMARA , NI MASTICARA CHICLE O TABACO DURANTE SU TRABAJO, Y NO TOSERA NI ESTORNUDARA SOBRE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

12.5 NO PODRA SIMULTANEAR SU ACTIVIDAD DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO CON NINGUNA OTRA QUE SUPONGA UNA FUENTE DE CONTAMINACION DE LOS PRODUCTOS EXPENDIDOS SIN TOMAR LAS MEDIDAS DE HIGIENE OPORTUNAS

LAS ACTIVIDADES INCOMPATIBLES DEL PERSONAL DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO SERAN LAS DETERMINADAS EN LAS DISPOSICIONES VIGENTES REFERIDAS A LOS DISTINTOS PRODUCTOS Y SE FIJARAN EN LAS REGLAMENTACIONES O NORMAS ESPECIFICAS QUE SE DICTEN EN DESARROLLO DE LA PRESENTE REGLAMENTACION

ART. 13. MANIPULACIONES PERMITIDAS.- ADEMAS DE LAS LOGICAS DE LA ACTIVIDAD DE VENTA SE PERMITE EL DESPACHO FRACCIONADO, DESPIECE, LIMPIEZA, SELECCION, ENVASADO Y PREPARACION DE VERDURAS, PESCADOS, CARNES Y DERIVADOS Y, EN GENERAL, DE TODOS AQUELLOS PRODUCTOS QUE, POR SUS CARACTERISTICAS O FORMAS DE CONSUMO , REQUIERAN TALES MANIPULACIONES, SIEMPRE QUE NO ESTE PROHIBIDO EN LAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS O NORMAS ESPECIFICAS CORRESPONDIENTES

LOS ESTABLECIMIENTOS DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION PODRAN VENDER IGUALMENTE ALIMENTOS ENVASADOS PARA ANIMALES, ASI COMO ARTICULOS HIGIENICOS Y DE USO DOMESTICOS, SIEMPRE QUE TODOS ESTOS PRODUCTOS ESTEN CLARAMENTE ANUNCIADOS Y SE EXHIBAN Y EXPENDAN EN AREAS O SECCIONES DISTINTAS DE LAS DESTINADAS A LA VENTA DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA

EN LOS SUPUESTOS EN QUE NO SEA POSIBLE LA SEPARACION POR AREAS O SECCIONES, LOS PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS QUE SE EXPENDAN ESTARAN AGRUPADOS EN UN LUGAR SUFICIENTEMENTE ALEJADO O CON SEPARACION MATERIAL DE LOS ALIMENTOS, Y, EN PARTICULAR DE LOS NO ENVASADOS. LOS ALIMENTOS SIN ENVASAR HABRAN DE HALLARSE, COMO MINIMO, A UN METRO DE DISTANCIA DE LOS PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS O MEDIANTE UNA ZONA DE EXPOSICION DE ALIMENTOS ENTRE AMBAS CLASES DE PRODUCTOS

ASIMISMO, LOS PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS SERAN COLOCADOS DE FORMA QUE LOS INOCUOS SE HALLEN MAS CERCA DE LOS ALIMENTOS Y MAS DISTANTES DE AQUELLOS EN CUYA COMPOSICION INTERVENGAN ELEMENTOS NOCIVOS O IRRITANTES

LA CITADA SEPARACION ENTRE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y NO ALIMENTICIOS TAMBIEN SERA OBLIGADA EN LA TRASTIENDA

LA COMPATIBILIDAD DE VENTA CON LOS ALIMENTOS EXPRESADA EN LOS PARRAFOS ANTERIORES NO PODRAN ENTENDERSE REFERIDA EN NINGUN CASO A PRODUCTOS TOXICOS, CATALOGADOS COMO TALES POR LA LEGISLACION VIGENTE O A GRANEL

ART. 14. MANIPULACIONES PROHIBIDAS.-ADEMAS DE LAS QUE NO CORRESPONDAN A UNA BUENA PRACTICA COMERCIAL, QUEDA EXPRESAMENTE PROHIBIDO:

14.1 UTILIZAR VIAS PUBLICAS EN SUSTITUCION DE LA <SALA DE VENTAS> O DE LA TRASTIENDA, NI SIQUIERA MEDIANTE VEHICULOS AUTOMOVILES PROPIEDAD DE SU TITULAR

14.2 EXPONER LOS PRODUCTOS QUE PRECISEN REGLAMENTARIAMENTE CONSERVACION POR FRIO FUERA DE LOS MUEBLES FRIGORIFICOS ADECUADOS EN CADA CASO, O MANTENERLOS DE CUALQUIER FORMA FUERA DE LOS MISMOS

14.3 EL FUNCIONAMIENTO DE LOS APARATOS FRIGORIFICOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS A TEMPERATURAS SUPERIORES O DISTINTAS DE LAS NECESARIAS PARA CADA SISTEMA DE CONSERVACION MIENTRAS LOS CONTENGAN

14.4 EXPONER Y ALMACENAR BAJO CONSERVACION FRIGORIFICA, SIN LA SEPARACION ADECUADA ENTRE CADA TIPO DE PRODUCTOS , PESCADO, PRODUCTOS CARNICOS, PRODUCTOS LACTEOS, HUEVOS Y PLATOS PREPARADOS O PRECOCINADOS

14.5 RECONGELAR ALIMENTOS QUE HAYAN PODIDO SUFRIR CAMBIOS DE TEMPERATURA QUE LES HAGA PERDER SUS CONDICIONES ESPECIFICAS

14.6 VENDER PRODUCTOS ALIMENTICIOS ADULTERADOS, FALSIFICADOS , ALTERADOS, CONTAMINADOS O NOCIVOS O REALIZAR CUALQUIER MANIPULACION QUE SUPONGA UNA ADULTERACION DE LOS MISMOS O PUEDA PONER EN PELIGRO LA SALUD DEL CONSUMIDOR

14.7 VENDER A GRANEL O FRACCIONADAMENTE, CUANDO ESTE PROHIBIDO DICHA FORMA DE VENTA EN LAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS O NORMAS ESPECIFICAS CORRESPONDIENTES

14.8 UTILIZAR PARA ENVOLVER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PAPEL DE PERIODICOS, IMPRESOS , ETC., NO CONSIDERANDOSE A ESTE FIN PAPEL IMPRESO EL NUEVO QUE LLEVE CONSIGNADOS EL NOMBRE, DIRECCION DEL VENDEDOR U OTRAS INDICACIONES SOBRE LA CARA QUE NO VAYA A ESTAR EN CONTACTO CON EL ALIMENTO

14.9 LA VENTA EN REGIMEN DE AUTOSERVICIO DE PRODUCTOS NO ENVASADOS A EXCEPCION DE FRUTAS PROVISTAS DE CORTEZA DURA E INCOMESTIBLE

14.10 LA ENTRADA DE ANIMALES, AUNQUE VAYAN ACOMPAÑADOS DE SUS DUEÑOS

14.11 EL ACCESO DEL PUBLICO A LAS PARTES QUE NO SEAN <SALA DE VENTA> O SERVICIOS AUTORIZADOS

TITULO III

ENVASADO Y ETIQUETADO

ART. 15. AQUELLOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CUYAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS O NORMAS ESPECIFICAS PROHIBAN SU VENTA A GRANEL O FRACCIONADA Y EXIJAN, POR TANTO, QUE ESTEN ENVASADOS PARA SU VENTA, NO PODRAN VENDERSE DE OTRO MODO NI REENVASARSE, Y DEBERAN CUMPLIR EN SU ETIQUETADO EL REAL DECRETO 2058/1982, DE 12 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS

ART. 16. AQUELLOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CUYAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS O NORMAS ESPECIFICAS PERMITAN AL COMERCIANTE LA APERTURA DE SUS ENVASES PARA LA VENTA FRACCIONADA DEL PRODUCTO, PODRAN VENDERSE DE ESTE MODO, PERO CONSERVANDO EN TODO CASO, LA INFORMACION CORRESPONDIENTE DEL ETIQUETADO DEL ENVASE HASTA LA FINALIZACION DE LA VENTA, PARA PERMITIR EN CUALQUIER MOMENTO UNA CORRECTA IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y PODER SUMINISTRAR DICHA INFORMACION AL COMPRADOR QUE LO SOLICITE

ART. 17. AQUELLOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CUYA VENTA A GRANEL O FRACCIONADA NO ESTE PROHIBIDA, QUE SE ENVASEN EN LOS COMERCIOS MINORISTAS Y SE PRESENTEN ASI EL MISMO DIA DE SU ENVASADO HABRAN DE SUJETARSE, EN SU ENVASADO, A LO DISPUESTO EN LAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS Y NORMAS ESPECIFICAS APLICABLES A CADA

PRODUCTO Y, EN SU ETIQUETADO Y PRESENTACION, A LO ESTABLECIDO POR RESOLUCION DE LA DIRECCION GENERAL DE COMERCIO INTERIOR

ASIMISMO AQUELLOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CUYA VENTA A GRANEL O FRACCIONADA NO ESTE PROHIBIDA, QUE SE ENVASEN POR LOS TITULARES DE COMERCIOS MINORISTAS DE ALIMENTACION Y SE PRESENTEN ASI EL MISMO DIA DE SU ENVASADO EN LOS DISTINTOS PUNTOS DE VENTA DE SU PROPIEDAD, DEBERAN CUMPLIR, EN SU ENVASADO Y TRANSPORTE , LO DISPUESTO EN LAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS Y NORMAS ESPECIFICAS APLICABLES A CADA PRODUCTO Y, EN SU ETIQUETADO Y PRESENTACION , LO ESTABLECIDO EN EL PARRAFO ANTERIOR

TITULO IV

COMPETENCIAS Y RESPONSABILIDADES

ART. 18. LOS TITULARES DE COMERCIOS MINORISTAS DE ALIMENTACION TIENEN LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES:

CUMPLIR LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VENTA Y CUANTOS REQUISITOS LES AFECTEN DE LAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS Y NORMAS ESPECIFICAS DE LOS DISTINTOS PRODUCTOS COMERCIALIZADOS, ESPECIALMENTE:

EL MARCADO DE FECHAS DE LOS DISTINTOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS QUE COMERCIALICE CON EL FIN DE REALIZAR UNA ADECUADA ROTACION Y RENOVACION DE ESTOS PARA CUMPLIR LOS PLAZOS DE VENTA ESTIPULADOS

LAS CONDICIONES DE CONSERVACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS. EN EL CASO DE ESTAR ENVASADOS, DICHAS CONDICIONES SERAN LAS QUE HAYA HECHO CONSTAR EL FABRICANTE EN EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES

ART. 19. RESPONSABILIDADES.-LAS RESPONSABILIDADES SE ESTABLECEN CONFORME A LAS SIGUIENTES PRESUNCIONES:

19.1 LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LA IDENTIDAD DE PRODUCTO CONTENIDO EN ENVASES NO ABIERTOS , INTEGROS, CORRESPONDE AL FABRICANTE DEL PRODUCTO ALIMENTICIO ENVASADO O, EN SU CASO, AL IMPORTADOR

19.2 LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LA IDENTIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONTENIDOS EN ENVASES ABIERTOS CORRESPONDE AL TENEDOR DEL PRODUCTO

19.3 LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LA MALA CONSERVACION DEL PRODUCTO CONTENIDO EN ENVASES , ABIERTOS O NO, O SIN ENVASES, CORRESPONDE AL TENEDOR DEL PRODUCTO

TITULO V

REGIMEN SANCIONADOR

ART. 20. LAS INFRACCIONES A LO DISPUESTO EN LA PRESENTE REGLAMENTACION SERAN SANCIONADAS EN CADA CASO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE ACUERDO CON LA LEGISLACION VIGENTE Y CON LO PREVISTO EN EL REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO, POR EL QUE SE REGULAN LAS INFRACCIONES EN MATERIA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y DE LA PRODUCCION AGROALIMENTARIA, PREVIA LA INSTRUCCION DEL CORRESPONDIENTE EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO. EN TODO CASO, EL ORGANISMO INSTRUCTOR DEL EXPEDIENTE QUE PROCEDA, CUANDO SEAN DETECTADAS INFRACCIONES DE INDOLE SANITARIA, DEBERA DAR CUENTA INMEDIATA DE LAS MISMAS A LAS AUTORIDADES SANITARIAS QUE CORRESPONDAN

REFERENCIAS ANTERIORES

- CITA:
- REAL DECRETO 2505/1983, DE 4 DE AGOSTO (DISP. 25246).
- REAL DECRETO 2058/1982, DE 12 DE AGOSTO (DISP. 21847).
- REAL DECRETO 1945/1983, DE 22 DE JUNIO (DISP. 19755).

REFERENCIAS POSTERIORES

- SE DECLARA en el CONFLICTO 472/1984 (Ref. 1984/16738), que no es de aplicación directa en la Comunidad Autónoma de Cataluña, al invadir sus propias competencias, por SENTENCIA 13/1989, de 26 de enero (Ref. 1989/4054)
- CORRECCIÓN de errores en BOE núm. 101, de 27 de abril de 1984 (Ref. 1984/9395)