

**REAL DECRETO 706/1986, DE 7 DE MARZO, POR EL QUE SE APRUEBA LA
REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SOBRE "CONDICIONES GENERALES DE
ALMACENAMIENTO (NO FRIGORIFICO) DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS".
Presidencia del Gobierno (BOE N° 90 de 15 de Abril de 1986)**

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.

EN SU VIRTUD, A PROPUESTA DE LOS MINISTERIOS 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, OIDOS LOS SECTORES AFECTADOS, Y PREVIA DELIBERACION DEL CONSEJO DE MINISTROS EN SU REUNION DEL DIA 7 DE MARZO DE 1986, DISPONGO:

ARTICULO UNICO. SE APRUEBA LA ADJUNTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SOBRE CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO (NO FRIGORIFICO) DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS PRIMERA. SE ESTABLECE UN PLAZO DE TRES AÑOS, A CONTAR DESDE LA FECHA DE PUBLICACION DEL PRESENTE REAL DECRETO, PARA QUE TODAS LAS PERSONAS FISICAS Y JURIDICAS DEDICADAS A ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ESTA REGLAMENTACION QUE NO REUNAN EN SUS INSTALACIONES LAS CONDICIONES QUE SE PRECEPTUAN LAS ADAPTEN A LAS EXIGENCIAS DE LA MISMA.

NO OBSTANTE, LA ADAPTACION DE LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA, DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION DE LOS ALMACENES, ASI COMO DE LOS DEPOSITOS DE BASURA Y DESPERDICIOS, SE EFECTUARA EN EL PLAZO MAXIMO DE DOCE MESES.

SEGUNDA. NO SE PERMITIRAN OBRAS DE MODIFICACION Y O AMPLIACION, SI NO SE ADAPTAN ESTAS A LAS CONDICIONES ESTIPULADAS EN LA REGLAMENTACION ADJUNTA.

DISPOSICION FINAL LA PRESENTE REGLAMENTACION ENTRARA EN VIGOR EL MISMO DIA DE SU PUBLICACION EN EL <BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO>, EXCEPTO PARA LOS CASOS PREVISTOS EN LA DISPOSICION TRANSITORIA PRIMERA.

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 7 DE MARZO DE 1986.

JUAN CARLOS R.

EL MINISTRO DE LA PRESIDENCIA, JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA SOBRE LAS CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO (NO FRIGORIFICO) DE ALIMENTOS Y DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS TITULO PRIMERO AMBITO DE APLICACION Y DEFINICIONES ARTICULO 1.

OBJETO Y AMBITO DE APLICACION.

LA PRESENTE REGLAMENTACION TIENE POR OBJETO FIJAR CON CARACTER OBLIGATORIO LOS REQUISITOS TECNICO-SANITARIOS GENERALES QUE HAN DE REUNIR LAS INSTALACIONES DE ALMACENAMIENTO NO FRIGORIFICOS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA CONSUMO HUMANO.

ESTA REGLAMENTACION OBLIGA A LAS PERSONAS FISICAS Y JURIDICAS QUE, EN USO DE LAS AUTORIZACIONES REGLAMENTARIAS CONCEDIDAS POR LOS ORGANISMOS COMPETENTES, REALICEN ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO.

QUEDAN EXCEPTUADAS DEL AMBITO DE APLICACION DE LA PRESENTE REGLAMENTACION AQUELLAS ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO QUE TENGAN NORMAS ESPECIFICAS ESTABLECIDAS A TRAVES DE REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS.

ART. 2.

DEFINICIONES.

A EFECTOS DE ESTA REGLAMENTACION SE ENTIENDE ALMACENES: TODO LOCAL CERRADO O ABIERTO, O DEPOSITO QUE SE UTILICE PARA GUARDAR ALIMENTOS Y O PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

COMPLEJO DE ALMACENAMIENTO: ES EL FORMADO POR LOS ALMACENES Y POR TODAS LAS DEPENDENCIAS ANejas UBICADAS EN EL MISMO CONJUNTO, Y NO DESTINADAS, ESPECIFICAMENTE, A CONTENER ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y QUE DEPENDAN FUNCIONALMENTE DEL ALMACEN.

TITULO II CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS DE LOS ALMACENES ART. 3.

CON CARACTER GENERAL, LOS ALMACENES REUNIRAN LAS CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS MINIMAS SIGUIENTES: 3.1 UBICACION:

3.1.1 CON INDEPENDENCIA DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES VIGENTES EN MATERIA DE SANIDAD AMBIENTAL, SEGURIDAD, POLICIA DE AGUAS, URBANISMO, TURISMO O DE CUALQUIER OTRO ORDEN, LOS ALMACENES DE NUEVA INSTALACION SE UBICARAN EN EMPLAZAMIENTO APROPIADO, CON ESPECIAL CUIDADO DE EVITAR AQUELLOS ACCIDENTES NATURALES QUE PUEDAN PRESENTAR RIESGOS DE DESPRENDIMIENTO DE TIERRAS O ARRASTRE DE LAS AGUAS; CON POSIBILIDAD DE ACCESOS FACILES Y AMPLIOS, Y SITUADOS A CONVENIENTE DISTANCIA DE CUALQUIER CAUSA DE SUCIEDAD, CONTAMINACION O INSALUBRIDAD; SEPARADOS AL MENOS POR PARED DE OBRA, DE VIVIENDA O LOCALES DONDE PERNOCTE O HAGA SUS COMIDAS CUALQUIER CLASE DE PERSONA Y DE CUALESQUIERA OTROS AJENOS A SUS COMETIDOS ESPECIFICOS.

3.1.2 LAS ZONAS COLINDANTES DEL ALMACEN, SALVO IMPOSIBILIDAD, DEBERAN ESTAR LIMPIAS DE ESCOMBROS, MALEZA, DESPERDICIOS, ETCETERA.

3.1.3 LOS ALMACENES AMPARADOS POR ESTA REGLAMENTACION SE ATENDRAN, A PARTE DE LO DICHO REFERENTE A UBICACION, AL VIGENTE REGLAMENTO DE ACTIVIDADES MOLESTAS, INSALUBRES, NOCIVAS Y PELIGROSAS.

3.1.4 EN LOS ALMACENES YA INSTALADOS NO SE PERMITIRAN AMPLIACIONES DE SU AREA DE UBICACION SI NO SE CUMPLEN LAS CONDICIONES ANTERIORES.

3.2 LOCALES Y ANEJOS:

3.2.1 EN LOS CASOS QUE REGLAMENTARIAMENTE SE DETERMINEN EL COMPLEJO DE ALMACENAMIENTO DEBERA ESTAR TOTALMENTE CERCADO Y LA CERCA DEBERA TENER UNA ALTURA MINIMA DE DOS METROS.

3.2.2 TODOS LOS LOCALES A LOS QUE SE TENGA ACCESO DESDE EL INTERIOR DEL ALMACEN O DESDE LOS LOCALES DE TRABAJO, INCLUIDAS LAS OFICINAS, SE ATENDRAN A LAS CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS EXIGIDAS PARA CADA UNA DE LAS DEPENDENCIAS.

3.2.3 LAS VIAS PROPIAS DE COMUNICACION EXTERNA ENTRE DEPENDENCIAS DEBERAN ESTAR DEBIDAMENTE PAVIMENTADAS CON UNA CAPA QUE GARANTICE UN BUEN ESTADO DE PULCRITUD Y LIMPIEZA.

3.3 MATERIALES DE CONSTRUCCION DE ALMACENES:

3.3.1 EN LA CONSTRUCCION, ACONDICIONAMIENTO O REPARACION DE LOS ALMACENES SE UTILIZARAN MATERIALES IDONEOS, Y EN NINGUN CASO SUSCEPTIBLES DE ORIGINAR INTOXICACIONES O CONTAMINACIONES EN LOS ARTICULOS ALMACENADOS, REVESTIDOS SI ES NECESARIO DE ALGUN PRODUCTO SI SU CONTACTO CON LOS ALIMENTOS PUEDE PERJUDICARLES; CON ADECUADA CAPACIDAD DE AISLAMIENTO CON EL FIN DE EVITAR VARIACIONES TERMICAS QUE PUEDAN AFECTAR A LOS PRODUCTOS ALMACENADOS.

3.4 INSTALACIONES:

3.4.1 TODAS LAS INSTALACIONES DE AGUA (FRÍA Y CALIENTE), LUZ, VAPOR, CALEFACCIÓN, ELECTRICIDAD, ALUMBRADO DE EMERGENCIA, CONTRA INCENDIOS, ACCESORIOS, ETC., SE AJUSTARÁN A LAS NORMAS Y REGLAMENTOS VIGENTES EN CADA 3.5 PAVIMENTOS:

3.5.1 LOS PAVIMENTOS DE LOS ALMACENES QUE COMUNIQUEN DIRECTAMENTE CON EL EXTERIOR ESTARÁN SITUADOS A UNA COTA SUPERIOR A ESTE, AL MENOS DE 0,20 METROS.

EN CASO CONTRARIO DEBERÁ ARBITRARSE ALGUN PROCEDIMIENTO A FIN DE QUE SE INTERRUMPA LA SOLUCIÓN DE CONTINUIDAD CON ESTE. SERÁN IMPERMEABLES (SALVO LOS CASOS EN QUE TÉCNICAMENTE NO SEA ACONSEJABLE), NO ABSORVENTES, ANTIDESLIZANTES, RESISTENTES E INCOMBUSTIBLES; DE FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NO ATACABLES POR ÁCIDO O ALCALIS DE USO ORDINARIO EN LIMPIEZA.

EL EMPLEO DE CARRETILLAS NO DEBE PRODUCIR EN EL PAVIMENTO EROSIONES QUE SEAN DE LEVANTAMIENTO DE POLVO. SERÁN FÁCILES DE LIMPIAR POR BALDEO O BARRIDO, DE MANEJAR QUE NO SE LEVANTE POLVO NI SE PRODUZCAN ALTERACIONES O CONTAMINACIONES.

3.5.2 EN CASO DE EXISTIR SUMIDEROS SE DISPONDRÁ DE LOS MEDIOS QUE PERMITAN LA EVACUACIÓN DE LAS AGUAS DE BALDEO O LIMPIEZA. ESTOS SUMIDEROS ESTARÁN PROVISTOS DE LOS DISPOSITIVOS ADECUADOS QUE EVITEN EL RETROCESO DE MATERIAS ORGÁNICAS Y OLORES, Y EL ACCESO DE ROEDORES, CON REJILLAS FÁCILMENTE DESMONTABLES PARA FACILITAR SU LIMPIEZA, DESEMBOCANDO DIRECTAMENTE EN LA RED DE AGUAS RESIDUALES; DE NO SER POSIBLE ESTO SE REALIZARÁ UNA DEPURACIÓN PRIMARIA DE LOS EFLUENTES.

3.5.3 CUANDO REGLAMENTARIAMENTE SE DETERMINE, LA RED DE EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES DEBERÁ TERMINAR EN UNA ESTACIÓN DEPURADORA ANTES DE VERTER EN REDES GENERALES O EN CORRIENTES RIBEREÑAS O MARÍTIMAS.

3.6 PAREDES:

3.6.1 LAS PAREDES ESTARÁN RECUBIERTAS DE MATERIAL IMPERMEABLE (SALVO EN LOS CASOS EN QUE TÉCNICAMENTE NO SEA ACONSEJABLE), NO ABSORVENTES, RESISTENTES AL CHOQUE, DE FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, DE SUPERFICIE LISA, DE COLOR PREFERIBLEMENTE CLARO Y REVESTIDAS HASTA UNA ALTURA MÍNIMA DE 2,5 METROS DE MATERIAL O PINTURA QUE PERMITA SER LAVADO SIN DETERIORO. CARECERÁN DE CAVIDADES INTERIORES EN LAS QUE PUEDAN ANIDAR INSECTOS O ROEDORES.

3.7 TECHOS:

3.7.1 LOS TECHOS SERÁN IMPERMEABLES, RESISTENTES Y CONSTRUIDOS CON MATERIALES QUE PERMITAN SU CONSERVACIÓN EN PERFECTAS CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, SE

PROYECTARAN Y CONSTRUIRAN DE MODO QUE SE IMPIDA LA ACUMULACION DE SUCIEDAD Y CONDENSACION DE VAPORES EN LOS CASOS QUE ASI SE DETERMINE.

3.8 UNION ENTRE PAREDES Y SUELOS:

3.8.1 LAS UNIONES DE PAREDES Y SUELOS DONDE SE ALMACENAN PRODUCTOS ALIMENTICIOS SIN ENVASAR O SIN ACONDICIONAR ADECUADAMENTE, SERAN REDONDAS, A NO SER QUE LA SOLUCION CONSTRUCTIVA NO PERMITA REALIZAR ESTA UNION DE FORMA EFICAZ. EN TODO CASO, SE ESTARA A LO ESTABLECIDO EN LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA ESPECIFICA.

3.9 HUECOS: 3.9.1 TODAS LAS APERTURAS AL EXTERIOR (VENTANAS, PUERTAS Y HUECOS) ESTARAN PROTEGIDAS CON DISPOSITIVOS ADECUADOS PARA EVITAR EL ACCESO DE INSECTOS, ROEDORES, AVES U OTROS ANIMALES.

3.9.2 LAS VENTANAS Y HUECOS ESTARAN SITUADOS, SIEMPRE QUE SEA POSIBLE, DE FORMA QUE NO ESTEN ABIERTOS EN EL SENTIDO DE LOS VIENTOS DOMINANTES.

3.10 VENTILACION:

3.10.1 SERA LA APROPIADA A LA CAPACIDAD Y VOLUMEN DEL LOCAL SEGUN LA FINALIDAD A QUE SE DESTINE, Y QUE EVITE EN CUALQUIER CASO LA CONTAMINACION Y LA ALTERACION EN COLOR Y ASPECTO DE LOS ALIMENTOS Y EVENTUALES CONDENSACIONES DE VAPOR, O EL DESARROLLO DE MOHOS, Y GARANTIZARA, AL MENOS, LA RENOVACION DEL AIRE CONFINADO.

3.11 ILUMINACION:

3.11.1 SERA APROPIADA A LA CAPACIDAD Y VOLUMEN DEL LOCAL; SEGUN LA FINALIDAD A QUE SE DESTINE, PODRA SER NATURAL Y O ARTIFICIAL, SIEMPRE DE ACUERDO CON LA ORDENANZA GENERAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO; EN CUALQUIER CASO LA ILUMINACION ESTARA SUJETA A LAS CONDICIONES ESPECIFICAS DEL PRODUCTO ALMACENADO. LOS ELEMENTOS DE ILUMINACION DEBERAN ESTAR PROVISTOS DE DISPOSITIVOS QUE PROTEJAN A LOS PRODUCTOS DE UNA POSIBLE CONTAMINACION EN CASO DE ROTURA, Y SU FORMA Y COLOCACION DE MANERA QUE NO PRESENTEN RECOVECOS E INTERSTICIOS QUE PUEDAN FAVORECER LA ACUMULACION DE POLVO Y SUCIEDADES.

3.12 AGUA:

3.12.1 LOS COMPLEJOS DE ALMACENAMIENTO DISPONDRAN EN TODO MOMENTO DE AGUA POTABLE A PRESION PARA EL ASEO DEL PERSONAL, LIMPIEZA DE UTILES, ACCESORIOS, ENVASES Y OTROS ELEMENTOS EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

EL AGUA SERA, POR LO MENOS, SANITARIAMENTE PERMISIBLE PARA LA LIMPIEZA Y LAVADO DE LOCALES Y ELEMENTOS QUE NO ESTEN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTARIOS. SE PODRA UTILIZAR AGUA NO POTABLE EN LA REFRIGERACION DE

COMPRESORES, EN CONDENSADORES, EN LA PRODUCCION DE VAPOR Y EN LAS BOCAS DE INCENDIOS, 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 MEZCLAS DE AQUELLAS, DEBIENDO LLEVAR TODAS LAS BOCAS Y TOMAS DE LA RED DE AGUA NO POTABLE LA INDICACION DE <AGUA NO POTABLE>.

3.12.2 CUANDO SE UTILICE AGUA PARA LA LIMPIEZA DE COMPLEJO DE ALMACENAMIENTO, LA RED DE DISTRIBUCION TENDRA EL NUMERO DE TOMAS SUFICIENTES PARA PERMITIR AQUELLA.

3.13 VESTUARIOS:

3.13.1 EXISTIRAN LOCALES SECOS DE FACIL VENTILACION E ILUMINACION, A SER POSIBLE CON LUZ NATURAL, CON AMPLITUD ADECUADA AL NUMERO DE TRABAJADORES, PARA DEPOSITAR LA ROPA PROPIA DEL TRABAJADOR, LA ROPA DE TRABAJO, Y LA ROPA PROTECTORA, EN SU CASO, DONDE SE DISPONDRÁ DE TAQUILLAS INDIVIDUALES FABRICADAS CON MATERIALES DE FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION, CON ORIFICIO DE VENTILACION Y PROVISTOS DE COLGADORES, PERCHAS Y LLAVES. PARA LOS DE NUEVA PLANTA, EL PASO DESDE EL EXTERIOR A LOS VESTUARIOS NO DEBERA EFECTUARSE A TRAVES DEL ALMACEN.

3.14 ASEOS:

3.14.1 JUNTO A CADA VESTUARIO O GRUPO DE VESTUARIOS DEBERA ESTAR SITUADO UN CUARTO DE ASEO CON INSTALACION DE AGUA CALIENTE Y FRIA CON FACIL ACCESO, SIN QUE SE ENTORPEZCA LA CIRCULACION DE PERSONAS YA LAVADAS Y MUDADAS DE ROPA CON EL EQUIPAMIENTO DE SERVICIOS HIGIENICOS, CON SEPARACION DE SEXOS Y EN NUMERO Y CARACTERISTICAS ACOMODADAS A LAS QUE SE PREVE EN LA ORDENANZA GENERAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO. SU SEPARACION CON LA ZONA DE ALMACENAMIENTO SERA COMPLETA, DEBIENDO EXISTIR UN VESTIBULO O LOCAL INTERMEDIO ENTRE LAS MISMAS.

3.14.2 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.

3.14.3 CUANDO REGLAMENTARIAMENTE SE DETERMINE PODRAN EXIGIRSE DISPOSITIVOS DOTADOS DE VAPOR DE AGUA O AGUA CALIENTE A TEMPERATURA NO INFERIOR A 82 A PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA UTILES, QUE SERAN LAVADOS Y DESINFECTADOS AL FINAL DE CADA JORNADA DE TRABAJO. ASIMISMO, PODRA EXIGIRSE A LA SALIDA DE LOS ASEOS UN SISTEMA ADECUADO PARA LA DESINFECCION DEL CALZADO.

3.15 COMEDORES:

3.15.1 EN EL CASO DE EXISTIR, DEBERAN ESTAR SEPARADOS DE LOS ALMACENES Y CUMPLIR LAS EXIGENCIAS QUE SE CONTIENEN EN LA ORDENANZA GENERAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO.

3.16. LIMPIEZA Y DESINFECCION:

3.16.1 TODOS LOS ALMACENES DEBERAN MANTENERSE CONSTANTEMENTE EN ESTADO DE GRAN PULCRITUD Y LIMPIEZA, LA QUE HABRA DE LLEVARSE A CABO POR LOS MEDIOS MAS APROPIADOS PARA NO LEVANTAR POLVO NI PRODUCIR ALTERACIONES O CONTAMINACIONES.

3.16.2 LOS ALMACENES SE DESINFECTARAN, DESINSECTARAN Y DESRATIZARAN CUANTAS VECES SEA NECESARIO; SERAN REALIZADOS POR PERSONAL IDONEO, CON LOS PROCEDIMIENTOS Y PRODUCTOS APROBADOS DE CONFORMIDAD CON EL REAL DECRETO 3349/1983, DE 30 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA FABRICACION, COMERCIALIZACION Y UTILIZACION DE PLAGUICIDAS, SIN QUE ESTOS PUEDAN TRANSMITIR A LOS ALIMENTOS PROPIEDADES NOCIVAS O ANORMALES.

3.16.3 LOS PRODUCTOS PARA LA DESINFECCION Y DESINSECTACION, EXCEPTO LOS PROHIBIDOS EN EL ARTICULO 8. , PODRAN SER UTILIZADOS OBSERVANDOSE LAS PRESCRIPCIONES DE USO AUTORIZADAS OFICIALMENTE, SOBRE TODO CUANDO SE EMPLEEN EN SUPERFICIES SOBRE LAS QUE SE MANIPULEN ALIMENTOS O PUEDAN ESTAR EN CONTACTO CON ELLOS, Y QUE EN CUALQUIER CASO DEBERAN CUMPLIR CON LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 3349/1983, DE 30 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA FABRICACION, COMERCIALIZACION Y UTILIZACION DE PLAGUICIDAS, PARA LOS PLAGUICIDAS PARA USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

3.16.4 EN EL CASO DE EMPLEAR EN CAMARAS O 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 PODRAN ESTAR NUNCA EN FUNCIONAMIENTO MIENTRAS HAYA PERSONAL DENTRO DE LOS ALMACENES.

3.17 DEPOSITOS DE BASURAS Y DESPERDICIOS:

3.17.1 SE DISPONDRA DE DEPOSITOS DE BASURAS Y DESPERDICIOS QUE DEBERAN SER METALICOS, DE HORMIGON U OTROS MATERIALES HERMETICOS DEBIDAMENTE AUTORIZADOS, Y CON TAPAS QUE AJUSTEN BIEN Y FACILES DE ABRIR. DEBERAN SITUARSE EN LOCAL DEDICADO EXPRESAMENTE PARA ELLO, Y QUE REUNA CONDICIONES PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION. EL VACIADO NO SE REALIZARA DURANTE LAS OPERACIONES DE CARGA Y DESCARGA DE ALIMENTOS.

3.18 MUELLES, RAMPAS Y ZONAS DE MANIOBRA DE VEHICULOS:

3.18.1 LOS ALMACENES QUE DISPONGAN DE MUELLES, RAMPAS Y ZONAS DE MANIOBRA DE VEHICULOS O DE FERROCARRIL DONDE SE CARGUEN O DESCARGUEN PRODUCTOS ALIMENTARIOS, DEBERAN MANTENERSE EN BUEN ESTADO DE PULCRITUD Y LIMPIEZA.

3.18.2 LAS VIAS Y AREAS DE MANIOBRA ESTARAN PAVIMENTADAS Y NO DETERIORADAS, CON INCLINACION ADECUADA PARA EL CORRIMIENTO DE LAS AGUAS O ALGUN PROCEDIMIENTO PARA EVITAR EL ENCHARCAMIENTO.

3.18.3 EN DETERMINADOS CASOS PODRA EXIGIRSE A LA ENTRADA DE LOS ALMACENES LA EXISTENCIA DE POCETAS CON DESINFECTANTE PARA QUE SEA OBLIGATORIO SU PASO POR ELLA DE LAS RUEDAS DE LOS VEHICULOS Y DE LAS SUELAS DE LOS CALZADOS DE LOS OPERARIOS TITULO III CONDICIONES GENERALES QUE HAN DE SATISFACER LOS ALMACENES ART. 4.

LAS CONDICIONES GENERALES QUE HAN DE CUMPLIRSE EN RELACION A LOS ALMACENES DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS SERAN LAS SIGUIENTES:

4.1 EN EL COMPLEJO DE ALMACENAMIENTO DEBERAN ESTAR TOTALMENTE SEPARADOS LOS SIGUIENTES ALMACENES: 4.1.1 EL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y O ALIMENTARIOS.

4.1.2 EL DE PRODUCTOS NO DESTINADOS A LA ALIMENTACION.

4.1.3 LOS DE CAMARAS DE DESINFECCION Y O DESINSECTACION, O DE TRATAMIENTOS ESPECIFICOS, SI ESTO NO SE ESTA AUTORIZADO A HACERLO EN EL MISMO ALMACEN.

4.2 LOS ALMACENES SERAN DE DIMENSIONES SUFICIENTES PARA EL USO A QUE SE DESTINAN, SIN QUE SE PONGA DE MANIFIESTO EXCESO DE PRODUCTOS ALMACENADOS O DIFICULTADES PARA SU MANIPULACION POR EL PERSONAL.

4.3 MANTENDRAN LAS TEMPERATURAS ADECUADAS, HUMEDAD RELATIVA Y CONVENIENTE CIRCULACION DEL AIRE, DE MANERA QUE LOS PRODUCTOS NO SUFRAN ALTERACIONES O CAMBIOS PERJUDICIALES. IGUALMENTE, DEBERAN PERMITIR LA PROTECCION DE LOS PRODUCTOS CONTRA LA ACCION DIRECTA DE LA LUZ SOLAR O DE LAS CORRIENTES DE AIRE CUANDO LES SEAN PERJUDICIALES. ESTAS CONDICIONES SERAN LAS QUE SE DETERMINAN EN LAS NORMAS ESPECIFICAS DE CADA PRODUCTO, O LAS RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE CUANDO NO EXISTAN AQUELLAS.

4.4 PERMITIRAN LA ESTIBA DE LOS ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE FORMA QUE SE CUMPLA LO ESPECIFICADO EN EL APARTADO ANTERIOR.

4.5 OFRECERAN LA POSIBILIDAD DE FACIL RETIRADA DE LOS ALIMENTOS DETERIORADOS, INFESTADOS O CONTAMINADOS, ASI COMO DE AQUELLOS CUYOS ENVASES APAREZCAN CON DESPERFECTOS O ABOLLADURAS QUE SUPONGAN DETERIORO DE SU CONTENIDO.

4.6 SI ASI LO REQUIRIESE EL PRODUCTO ALMACENADO, DISPONDRAN DE MAQUINARIA ADECUADA PARA EL PESAJE O DETERMINACION DEL VOLUMEN, HUMEDAD, TEMPERATURA, ETC., TANTO TEMPORAL O PERMANENTEMENTE, ASI COMO PARA EL TRASIEGO O TRASVASE. 4.7 PERMITIRAN, ASIMISMO, LA ROTACION Y RENOVACION PERIODICA DE LAS EXISTENCIAS EN FUNCION DEL TIEMPO DE ALMACENAMIENTO, EN LAS CONDICIONES DE CONSERVACION QUE EXIJA CADA PRODUCTO 4.8 CONTARAN CON ESPACIOS EN SUPERFICIE Y ALTURA, Y SISTEMAS ADECUADOS AL MOVIMIENTO, RECEPCION, MANIPULACION Y EXPEDICION DE LOS PRODUCTOS EN ELLOS ALMACENADOS.

4.9 ESTARAN ACONDICIONADOS, SEGUN LOS CASOS, PARA PERMITIR LOS TRATAMIENTOS DE CONSERVACION QUE, DADA LA NATURALEZA DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, SE REQUIERAN Y QUE SE DETERMINARA EN CADA CASO, PARA LOS TRATAMIENTOS Y DESINSECTACIONES QUE SEAN NECESARIAS, QUE SE REALIZARAN CON PERSONAL CAPACITADO Y CON PROCEDIMIENTOS Y PRODUCTOS ADECUADOS.

4.10 PERMITIRAN EL FACIL RECONOCIMIENTO E INSPECCION PERIODICA DEL ESTADO DE LOS ALIMENTOS.

4.11 CUMPLIRAN CUALESQUIERA OTRAS CONDICIONES TECNICAS E HIGIENICO-SANITARIAS ESTABLECIDAS O QUE SE ESTABLEZCAN POR LOS ORGANISMOS DE LA ADMINISTRACION PUBLICA EN SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS.

4.12 LOS ALMACENES QUE SE DEDIQUEN A ALIMENTOS QUE REQUIERAN CONDICIONES ESPECIALES PARA SU CONSERVACION CONTARAN CON LOS MEDIOS NECESARIOS PARA MANTENER LAS EXISTENCIAS DE ACUERDO A ESAS EXIGENCIAS QUE EN CADA CASO SE EXIJAN POR LAS CORRESPONDIENTES NORMAS ESPECIFICAS U OTRAS DE CARACTER GENERAL QUE LAS AFECTE.

4.13 PODRAN UTILIZARSE ALMACENES TRANSITORIOS Y DE MANIOBRA (CON TIEMPO DE UTILIZACION FIJADO DE ANTEMANO), QUE NO ESTEN COMPLETAMENTE CERRADOS COMO LOS ANTERIORMENTE DESCRITOS, EN AQUELLOS CASOS EN QUE LOS ALIMENTOS NO PUEDAN SUFRIR ALTERACIONES PERJUDICIALES.

TITULO IV CARACTERISTICAS DE MAQUINAS Y DEMAS ELEMENTOS QUE ESTARAN EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y CON ENVASES ART. 5.

TODAS LAS MAQUINAS Y DEMAS ELEMENTOS QUE ESTEN EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y ENVASES TENDRAN:

5.1 CARACTERISTICAS TALES QUE NO PUEDAN TRANSMITIR AL PRODUCTO PROPIEDADES NOCIVAS Y ORIGINAR EN CONTACTO CON EL REACCIONES QUIMICAS PERJUDICIALES O QUE PUEDAN TRANSFORMAR SUS CARACTERISTICAS. ESTARAN CONSTRUIDOS EN FORMA TAL QUE PUEDAN MANTENERSE EN PERFECTAS CONDICIONES DE LIMPIEZA E HIGIENE.

5.2 LAS PARTES METALICAS QUE PUEDAN PROVOCAR ALTERACIONES EN LOS PRODUCTOS ALMACENADOS IRAN REVESTIDAS POR CAPAS ANTICORROSION.

5.3 IGUALES PRECAUCIONES SE TOMARAN EN CUANTO A LOS RECIPIENTES, ELEMENTOS DE TRASLADO Y ACARREO, ENVASES, PROVISIONES, ETCETERA.

5.4 LAS TUBERIAS, VALVULAS, DEPOSITOS, BOMBAS, ETC., ASI COMO LAS PARTES DE LA MAQUINARIA QUE TENGAN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS SERAN DE MATERIALES IDONEOS, Y EN NINGUN CASO SUSCEPTIBLES DE MODIFICAR SUSTANCIALMENTE LAS CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS O SER ALTERADAS POR ELLOS, NI DE ORIGINAR INTOXICACIONES Y CONTAMINACIONES. LOS MOTORES DE LAS MAQUINAS SITAS DENTRO DE LOS ALMACENES NO PODRAN SER DE EXPLOSION, NI EXPULSAR GASES O MATERIAS NOCIVAS O INCONVENIENTES.

5.5 LAS ESTANTERIAS, ANAQUELES Y CUALQUIER OTRO SISTEMA DONDE SE ALMACENEN LOS ALIMENTOS ESTARAN CONSTRUIDOS DE FORMA TAL QUE HAGAN FACIL SU LIMPIEZA PERIODICA, DEBIENDO REUNIR CARACTERISTICAS QUE EVITEN LA CORROSION, TOXICIDAD, CONTAMINACION, Y NO PRESENTEN PELIGRO PARA LA HIGIENE.

TITULO V CARACTERISTICAS RELATIVAS A LOS ALIMENTOS Y A LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS ALMACENADOS ART. 6.

TODO ALIMENTO Y O PRODUCTO ALIMENTARIO DEBERA CUMPLIR, EN SU ALMACENAMIENTO, LAS CONDICIONES SIGUIENTES:

6.1 LA ESTIBA DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS SE REALIZARA EN PILAS O LOTES QUE GUARDEN LA DEBIDA DISTANCIA ENTRE ELLOS, Y CON PAREDES, SUELOS Y TECHOS, EN LOS CASOS QUE SEA NECESARIO, Y DE FORMA QUE LA MERCANCIA QUEDE INMOVILIZADA Y NO ESTROPEADA, ASI COMO QUE LOS ALIMENTOS QUE PUEDAN SER CONSUMIDOS DIRECTAMENTE, SIN NINGUNA TRANSFORMACION O MANIPULACION ULTERIOR, NO ESTEN EN CONTACTO CON EL SUELO.

6.2 DURANTE EL ALMACENAMIENTO EL RESPONSABLE DEL MISMO DEBERA EJERCER UNA INSPECCION PERIODICA DE LOS PRODUCTOS PARA PODER DETECTAR MEDIANTE EXAMEN MACROSCOPICO LAS POSIBLES ALTERACIONES DE ALIMENTOS, A FIN DE EVITAR SU EXPEDICION.

6.3 EL MATERIAL DE DESECHO DEBERA MANIPULARSE DE MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS. SE DISPONDRA DE UN LOCAL AISLADO O DE OTROS MEDIOS EQUIVALENTES PARA ALMACENARLOS. SE RETIRARA TODAS LAS VECES QUE SEA NECESARIO, Y POR LO MENOS UNA VEZ AL DIA.

6.4 LAS PARTIDAS DE ALIMENTOS DEBERAN ESTAR ALMACENADAS DE MANERA QUE PUEDAN SER IDENTIFICABLES EN CUALQUIER MOMENTO. EN EL CASO DE PRODUCTOS ENVASADOS LAS PARTIDAS DE ALIMENTOS DEBERAN ESTAR ALMACENADAS DE MANERA QUE ESTEN IDENTIFICADOS EN CUALQUIER MOMENTO Y PUEDA CONOCERSE EL TIPO DE PRODUCTOS Y O

FECHA DE ALMACENAJE, Y CUALQUIER CARACTERISTICA EXIGIDA EN FORMA ESPECIFICA U OTRAS DE CARACTER GENERAL QUE LES AFECTEN.

6.5 LOS PRODUCTOS QUE SE ALMACENEN EN UN MISMO RECINTO DEBERAN SER COMPATIBLES ENTRE SI, TANTO POR SU NATURALEZA COMO POR SU ENVASADO, POR LO QUE TODO ARTICULO SUSCEPTIBLE DE TRANSMITIR OLORES O CONTAMINACION SE MANTENDRA AISLADO DE AQUELLOS OTROS QUE, POR SU NATURALEZA, PUEDAN ABSORBERLOS. TITULO VI CONDICIONES GENERALES RELATIVAS AL PERSONAL ART. 7.

EL PERSONAL QUE TRABAJE EN TAREAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DEBERA CUMPLIR LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS CON CARACTER GENERAL EN EL REAL DECRETO 2505/1983, DE 4 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

TITULO VII PROHIBICIONES ART. 8.

A FIN DE QUE LOS LOCALES DESTINADOS AL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS PUEDAN CUMPLIR ADECUADAMENTE SUS FINES, SE PROHIBE:

8.1 UTILIZAR LOS ALMACENES PARA USOS DISTINTOS A LOS AUTORIZADOS PARA ELLO, CON EXCEPCION DE AQUELLOS PERMISOS ESPECIFICOS CONCEDIDOS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. EFECTUAR EN SU INTERIOR OPERACIONES QUE NO SEAN ESPECIFICAS DEL ALMACENAMIENTO, Y DEPOSITAR PRODUCTOS DE CUALQUIER NATURALEZA DISTINTA A LAS DE CARACTER ALIMENTICIO, SIN GUARDAR, SEGUN LOS CASOS, LA DEBIDA SEPARACION O DISTANCIA.

8.2 UTILIZAR AGUAS NO POTABLES, TANTO EN LA MANIPULACION Y LAVADO DE PRODUCTOS, EN LOS CASOS QUE ASI SE REQUIERA, COMO EN LA LIMPIEZA O LAVADO DE DEPOSITOS, MAQUINARIA, UTILLAJE MATERIAL, RECIPIENTES Y ENVASES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

8.3 PRODUCIR FUEGOS O HUMOS EN SU INTERIOR.

8.4 EN CUALQUIER CASO, LA PERMANENCIA DE ANIMALES DENTRO DE LOS LOCALES DE ALMACENAMIENTO.

8.5 EMPLEAR EN LA LIMPIEZA DE LOS LOCALES PRODUCTOS QUE NO SEAN ESPECIFICAMENTE AUTORIZADOS, Y BARRER LOS SUELOS EN SECO.

8.6 LA TENENCIA O UTILIZACION EN LOS LOCALES COMPRENDIDOS EN ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS: ALDRIN, CLORDANO, CLORDECANO, DDT, DIELDRIN, METOXICLORO, LINDANO (GAMA-BHC), ALLETRINA, BIOALLETRINA, BIORESMETRINA, RESMETRINA, TETRAMETRINA, BENDIOCARB, CARBARIL, DIOXACARBE Y PROPOXUR, Y CUALQUIER OTRO TIPO DE PRODUCTOS QUE NO ESTE EXPRESAMENTE AUTORIZADO PARA LA DESINFECCION DE LOCALES O PARA APLICACION A LOS PRODUCTOS ALMACENADOS.

8.7 PROCEDER EN EL INTERIOR DEL RECINTO DEL ALMACENAMIENTO A LA LIMPIEZA Y LAVADO DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE, NI A LLENAR LOS DEPOSITOS DE COMBUSTIBLE DE LOS VEHICULOS EN LAS PROXIMIDADES DE LAS RAMPAS DE CARGA Y DESCARGA DE MERCANCIAS.

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

TITULO VIII REGISTROS ADMINISTRATIVOS ART. 9.

LOS ALMACENES DEDICADOS A LAS ACTIVIDADES REGULADAS POR ESTA REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DEBERAN INSCRIBIRSE EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN EL REAL DECRETO 2825/1981, DE 27 DE NOVIEMBRE (<BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO> DE 2 DE DICIEMBRE), SIN PERJUICIO DE LOS DEMAS REGISTROS EXIGIDOS POR LA LEGISLACION VIGENTE.

TITULO IX RESPONSABILIDADES, COMPETENCIAS Y REGIMEN SANCIONADOR ART. 10.

RESPONSABILIDADES.

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

10.1 LOS PROPIETARIOS DE LOS ALMACENES, SI SON TAMBIEN DE LOS GENEROS O PRODUCTOS ALMACENADOS, RESPONDEN TANTO DE LAS CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS DEL ALMACEN COMO DE QUE LOS ALIMENTOS QUE ENTREGUEN PARA SU CONSUMO ESTEN EN PERFECTAS CONDICIONES DE CONSERVACION, DE ACUERDO CON LAS REGLAMENTACIONES TECNICO-SANITARIAS O NORMAS ESPECIFICAS DEL PRODUCTO DE QUE SE TRATE, INDEPENDIEMENTE DE LAS RESPONSABILIDADES QUE PUEDAN REPERCUTIR SOBRE EL ABASTECEDOR O FABRICANTE.

10.2 SI EL PROPIETARIO LO ES SOLO DEL ALMACEN, Y LO ARRIENDA A TERCEROS, SERAN ESTOS QUIENES ASUMAN TODAS LAS RESPONSABILIDADES ESPECIFICADAS EN EL APARTADO 10.1.

10.3 UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE, CORRESPONDE AL TENEDOR DEL PRODUCTO LA RESPONSABILIDAD INHERENTE A LOS DETERIOROS QUE PUEDA EXPERIMENTAR SU CONTENIDO.

10.4 CORRESPONDE TAMBIEN AL TENEDOR DEL PRODUCTO LA RESPONSABILIDAD DE LOS DETERIOROS SUFRIDOS POR LOS ALIMENTOS, COMO CONSECUENCIA DE SU DEFECTUOSO ALMACENAMIENTO, QUE SE TRADUZCAN EN MALA CONSERVACION O INDEBIDA MANIPULACION.

ART. 11.

COMPETENCIAS.

LOS MINISTERIOS COMPETENTES VELARAN POR EL CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN LA PRESENTE REGLAMENTACION, EN EL AMBITO DE SUS RESPECTIVAS COMPETENCIAS, Y A TRAVES

DE LOS ORGANISMOS PERTINENTES, QUE COORDINARAN SUS ACTUACIONES, Y, EN TODO CASO, SIN PERJUICIO DE LAS COMPETENCIAS QUE CORRESPONDAN A LAS COMUNIDADES AUTONOMAS Y CORPORACIONES LOCALES.

ART. 12.

REGIMEN SANCIONADOR.

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

EN CUALQUIER CASO SE CALIFICARA COMO FALTA GRAVE LA TENENCIA DE PLAGUICIDAS NO AUTORIZADOS EN EL RECINTO DE ALMACENAMIENTO, ASI COMO EL DE CUALQUIER OTRO PRODUCTO TOXICO O CONTAMINANTE DE LOS MISMOS.

REFERENCIAS ANTERIORES

- DE CONFORMIDAD con el Código Alimentario aprobado por DECRETO 2484/1967, de 21 de septiembre (Ref. 1967/16485)

REFERENCIAS POSTERIORES

- SE MODIFICA EL ART. 8.8.6, POR REAL DECRETO 1112/1991, DE 12 DE JULIO . (Ref. 1991/18410)