



ORDENANZA DE PROTECCIÓN DE LA SALUBRIDAD PÚBLICA

El PSOE copia esta Ordenanza de Ana Botella (PP) que quiere imponer en Leganés

Otra de corta y pega y de justificación del trabajo de algunos cargos de confianza del PSOE, más que de la efectividad y el trabajo municipal

Este mismo texto fue muy cuestionado por el Grupo Municipal socialista en el ayuntamiento de Madrid. Un caso más del colaboracionismo PSOE-PP con anuencia de Bejarano (IUCM) y el concejal tráfuga

El artículo 38 entraría en contradicción con las normas del Plan General de Ordenación Urbana de Leganés

Ya empezamos mal con el concepto de salubridad que resulta más bien de tiempos muy lejanos (de principios del pasado siglo más bien).

Según la RAE:

Salubridad es la cualidad de Salubre **que significa bueno para la salud.**

Y Salud Pública es el conjunto de **condiciones mínimas de salubridad** de una población determinada, **que los poderes públicos tienen la obligación de garantizar y proteger.**

Por eso hoy en día se habla siempre de **salud pública** en todas sus vertientes. y no nos referimos solo a aquellas competencias y servicios estatales y autonómicos,

www.ciudadanosporelcambio.com

1

info1@ciudadanosporelcambio.com

<https://twitter.com/#!/search/realtime/CxCLeganés>

definidos a lo largo de la legislación sectorial correspondiente y que la propia administración local no asume.

El gobierno del PSOE aprobó inicialmente en Junta de Gobierno Local de 8 de marzo de 2016 la Ordenanza municipal de salubridad pública, y **hasta octubre -7 meses después-** no la propone al Pleno Municipal (a puerta cerrada).

La poca originalidad y ganas de trabajo llevan al gobierno del PSOE a copiar una ordenanza de Ana Botella (PP)¹ y que el propio PSOE² en el Ayuntamiento de Madrid cuestionó seriamente.

La mayoría del articulado de esta Ordenanza es casi copia literal de la del Ayuntamiento de Madrid (BOCM 19/06/2014) (cambiada la numeración del articulado eso sí....) y que por cierto es bastante más clara y precisa respecto a competencias y legislación sectorial.

Pero veamos aspectos de la Ordenanza del PP que nos propone el PSOE.

En el **CAPÍTULO II. Locales**

Art. 4. Dependencias

Faltaría un apartado **IMPORTANTISIMO** debido a los servicios que se prestan actualmente

h) Zona auxiliar de elaboración de alimentos diferenciada, cuando en la zona de barra o zona de degustación, para los establecimientos de comercio minorista donde

¹ http://w3.bocm.es/boletin/CM_Orden_BOCM/2014/06/19/BOCM-20140619-8.PDF

² Diario de sesiones del Pleno del Ayuntamiento de Madrid. Páginas 38 a 43. http://www.madrid.es/UnidadesDescentralizadas/UDCPleno/Actividad/Pleno/2014/28%20mayo%202014/DS_1034_PO_28_05_14.pdf

la normativa específica autorice la barra de degustación, se elaboren alimentos mediante tratamiento térmico tipo plancha, parrilla u otros sistemas

TÍTULO SEGUNDO. ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN, VENTA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS.

Art. 10. Servicios higiénicos de uso público.

1. *Con carácter general, todos los establecimientos regulados en este Título dispondrán de servicios sanitarios de uso público, a excepción de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie útil de venta inferior a cuatrocientos metros cuadrados (400).*

2. *Los establecimientos de comercio minorista de alimentación con superficie de venta útil superior a cuatrocientos (400) metros cuadrados deberán disponer para el público de una cabina de inodoro, con anteservicio y lavabo. Por cada mil (1000) metros cuadrados de incremento de la superficie de venta útil, deberán aumentar la dotación en una unidad más.*

3. *En los establecimientos de usos de hostelería, hasta cien (100) metros cuadrados, dispondrán de un inodoro y un lavabo, separados para cada sexo. Hasta doscientos cincuenta (250) metros cuadrados se aumentará un inodoro y un lavabo, separándose igualmente para cada uno de los sexos. Por cada quinientos (500) metros cuadrados adicionales o fracción superior a doscientos cincuenta (250) metros cuadrados, un inodoro y un lavabo.*

4. *No obstante un estudio justificado de la ocupación máxima prevista y otros parámetros relacionados con la superficie, el aforo y la simultaneidad de su utilización puede justificar distintas dotaciones.*

5. *En los establecimientos en los que sea exigible la instalación de servicio higiénico de uso público, dispondrán de uno accesible que permita la entrada y utilización a las personas con discapacidad, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de entrada al mismo.*

www.ciudadanosporelcambio.com

3

info1@ciudadanosporelcambio.com

<https://twitter.com/#!/search/realtime/CxCLeganes>

No se entiende muy bien las dotaciones por m² de superficie necesarias cuando poco después se propone un estudio justificativo para otras dotaciones.

Aparte de la discrecionalidad que supone el apartado 4 de dicho artículo.

Por otro lado, no se tiene en cuenta los locales que puedan tener barra de degustación.

TITULO TERCERO. ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE CONSUMO USUAL Y GENERALIZADO.

Art. 38. Servicios higiénicos para el público.

1. *Locales comerciales: a partir de 400 metros cuadrados de superficie de venta deberá disponer de una cabina de inodoro con anteservicio y lavabo. Cuando la superficie se incremente en 1000 metros cuadrados se deberá aumentar la dotación en una unidad más por cada tramo de 1000 metros cuadrados. Aquellos que dispongan de regulación específica se regularan por ella.*

2. *Centros comerciales: deberá contar con un aseo por cada 400 metros cuadrados de superficie, computándose tanto las zonas comunes como las zonas de venta de aquellos establecimientos que no dispongan de aseos para el público en su espacio privativo. Los locales de gran tamaño a partir de 400 metros cuadrados de superficie de venta deberán disponer de una cabina de inodoro con anteservicio y lavabo. Cuando la superficie se incremente en 1000 metros cuadrados se deberá incrementar la dotación en una unidad más por cada tramo de 1000 metros cuadrados. Aquellos que dispongan de una regulación específica se regularán por ella.*

Entra en contradicción con las Normas del Plan General de Ordenación Urbana, Titulo III USO COMERCIAL artículo 189 7. Aseos del Plan General de Ordenación Urbana de Leganés donde dice que los locales destinados al comercio en general dispondrán de servicios sanitarios hasta 100 m² un retrete y un lavabo por cada 200

www.ciudadanosporelcambio.com

4

info1@ciudadanosporelcambio.com

<https://twitter.com/#!/search/realtime/CxCLeganés>

m² adicionales o fracción superior a 100 m² se aumentará un retrete y un lavabo, separándose para cada sexo.

Para grandes centros comerciales se dispondrá de un aseo público por cada 400 m². Los aseos vestuarios para personal trabajador se regularán según O.H y S.T.

¿Tiene cabida en una Ordenanza de Salubridad Pública (Salud Pública) la supresión de la obligatoriedad de baños en establecimientos?

¿A quién beneficia dicha resolución?

Parece que estaríamos ante una modificación encubierta de las normas del Plan General y con una diferenciación entre locales que han abierto bajo las normas del Plan General y los que lo hagan a partir de esta Ordenanza.

Ya les advertimos que una Ordenanza no puede modificar lo establecido en un Plan General, lo han intentado con otras ordenanzas y está pendiente de resolución en la jurisdicción contencioso administrativa.

Art. 11 Servicios Higiénicos del Personal

No se entiende muy bien las dotaciones por m² de superficie cuando propone un apartado 4. "estudio justificativo" para otras dotaciones y no contempla en los establecimientos destinados a la elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas ubicados en una planta de un centro comercial, la posible instalación de servicios higiénicos y vestuario del personal manipulador comunes a todos ellos, siempre y cuando estén **ubicados en la misma planta.**

El asunto de las dotaciones parece tener un tufillo propio de legalizar situaciones de hecho que no de derecho...

Art. 15. Residuos

Se debe añadir como cuestión imprescindible para evitar el depósito a granel que todos los recipientes de residuos **deberán estar provistos de bolsas de material**

www.ciudadanosporelcambio.com

5

info1@ciudadanosporelcambio.com

<https://twitter.com/#!/search/realtime/CxCLeganes>

impermeable y no solo en las zonas de elaboración y manipulación de alimentos.

Art. 16. Condiciones de la exposición y venta de alimentos.

Apartado 7. Se debe justificar bajo que norma sanitaria se impone esos parámetros de temperatura para alimentos refrigerados y congelados.

Art. 20. Trazabilidad y etiquetado

No se entiende la necesidad **obligatoria** de pedir Guías de Buenas prácticas sin discriminar tipología de empresas cuando La Comisión Europea ha publicado un documento guía sobre la implantación de procedimientos basados en el sistema APPCC³ y enfoques para facilitar su aplicación en determinadas empresas, en particular las microempresas. Este documento contempla que en determinadas situaciones, en función del tipo de establecimiento, las actividades alimentarias que se desarrollan y los riesgos sanitarios asociados, la implantación de unas **Prácticas Correctas de Higiene (PCH)** o sus correspondientes **guías de aplicación (GPCH)**, además de servir de apoyo imprescindible a una aplicación efectiva del sistema APPCC, pueden incluso ejercer en ciertas situaciones, sin renunciar a las garantías de seguridad de los alimentos por ellos producidos, **un papel equivalente** y de más fácil aplicación.

No obstante, es evidente que el nivel de riesgo sanitario de las actividades alimentarias que tienen lugar, la complejidad de los procesos y su impacto en la población consumidora, **determinarán la necesidad de aplicación de un sistema APPCC, su contenido y la posibilidad de aplicar unas PCH como adaptación.**

Lo habitual es que el propio sector empresarial publique las Guías generalistas que se adaptarán a la casuística del comercio correspondiente.

³ *El APPCC es un sistema reconocido internacionalmente para gestionar la seguridad de los alimentos, el cual aplica un enfoque preventivo frente al sistema tradicional de control basado en la inspección y muestreo del producto final.*

Tanto el artículo 29 alérgenos como el artículo 30. Prácticas prohibidas están desarrolladas en normativa sectorial sobre formación de manipuladores de alimentos.

Para evitar los problemas sanitarios derivados de la mala, o incorrecta, manipulación de los alimentos en los establecimientos de restauración pequeños, de atención familiar o unipersonal, sería conveniente instaurar en ellos las **PCH o APPCC**.

Dado el coste de su implantación, esto podría ser tutelado (asesorado) por el Ayuntamiento de Leganés desde la Delegación de Salud y Consumo o Delegación que ostente las competencias que marcaría las pautas a seguir y las posibles visitas programadas de los técnicos de la Delegación.

Art. 31. Sistemas de autocontrol

Justamente entra en contradicción con la obligatoriedad de las Guías de Prácticas Correctas que se había puesto en el artículo 20.

TITULO TERCERO. ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE CONSUMO USUAL Y GENERALIZADO.

Del artículo 34 al 39 es redundante con respecto a otros apartados ya desarrollados.

En cuanto a **Centros infantiles**, **TITULO CUARTO** los artículos del 41 al 58 son copias casi literales de la Ordenanza del Ayuntamiento Madrid (artículos 48 al 75).

Es curioso ver que no se justifica la diferencia de temperatura de climatización entre la del Ayuntamiento Leganés y la del Ayuntamiento Madrid. ¿Eficiencia energética? ¿Está basado en alguna Recomendación Técnica?

- **Ayuntamiento Leganés**. Art. 47 apartado 10. *Dispondrán de sistema de climatización no supongan riesgos evidentes para niños o niñas y que permitan mantener la temperatura en todas las dependencias **entre 20 y 22°C***

- **Ayuntamiento Madrid dice Art. 62. Climatización.- 1. Dispondrán de sistema de climatización capaz de garantizar una temperatura en todas las dependencias entre veinte y veinticinco grados centígrados.**

TITULO QUINTO – PELUQUERIAS, ETC

El texto del Ayuntamiento de Leganés, Art. 59 a 79, son copia casi literal de los artículos 76 al 97 del Ayuntamiento de Madrid que en algunos aspectos es incluso más concreta y precisa cuando excluye a todos los establecimientos que tengan autorización sanitaria (que da por cierto la Comunidad de Madrid).

Solo se especifica como nuevo el **artículo 74. Relativo a establecimientos con equipo laser (para establecimientos no sanitarios)**, artículo bastante arriesgado porque la utilización de equipos industriales Laser o IPL **nunca se utilizan en centros que no tengan autorización sanitaria** y artículo **76 saunas** es redundante con otros centros deportivos.

TITULO SEXTO. CAPÍTULO I. Piscinas y establecimientos con vasos de hidromasaje

Ayuntamiento Leganés- Del artículo 80 al 96 es copia casi literal de la Ordenanza del Ayuntamiento de Madrid (artículo 100 al 116).

Llama la atención del **CAPÍTULO II. Aguas de Consumo humano el artículo 97.** Ámbito de aplicación específico del agua de consumo humano, cuando este Ayuntamiento tiene suscrito con el Canal de Isabel II (ocurre en casi toda la Comunidad de Madrid –salvo 4 o 5 pueblos que se abastecen de aguas subterráneas- y otras aguas de cuenca) el abastecimiento, etc., del agua de consumo humano....y no se hace referencia a este hecho.

TITULO SÉPTIMO. SERVICIOS FUNERARIOS. CAPÍTULO I. Disposiciones Generales.

Del artículo 99 al 106 es prácticamente una copia de los artículos 117 al 124 de la del Ayuntamiento de Madrid, solo incluyen definiciones y articulado sobre tanatopraxia y salas de acondicionamiento estético que por otra parte están contempladas como generalistas en las del Ayuntamiento de Madrid.

TITULO OCTAVO. CONTROL DE PLAGAS.

Del artículo 107 al artículo 119 son casi copia salvo en la parte más desarrollada de control de Plagas, del articulado del Ayuntamiento de Madrid del 127 al 134, estando mejor desarrollado incluso en la del Ayuntamiento de Madrid el apartado sobre biocidas...

El TÍTULO NOVENO. Régimen Jurídico, Inspección y Régimen sancionador es casi copia de la Ordenanza del Ayuntamiento de Madrid (artículo 120 y siguientes).

- En el artículo 121. Ejercicio de la función inspectora. Debería incluir la palabra personal funcionario.
- No se hace referencia a los expedientes incoados por otras administraciones como la autonómica/estatal cuando se producen alertas sanitarias de índole supralocal.

La Disposición Transitoria Primera y Segunda es copia literal de la DISPOSICIÓN TRANSITORIA del Ayuntamiento de Madrid.

La Disposición Final Segunda es copia literal de la disposición final primera Ayuntamiento de Madrid.

CONCLUSIONES:

- ▶ El texto es una mala copia de una elaborada por la derecha, quizás buscando el apoyo del PP.
- ▶ Hay que dejar claro que del artículo 17 al 47 de la Ordenanza de Madrid es copiado en esta Ordenanza casi literal, cambiando números y orden.
- ▶ Algunas de las cuestiones que plantea la Ordenanza pudieran vulnerar lo establecido en el Plan General de Ordenación Urbano de Leganés.
- ▶ Se utiliza una Ordenanza sobre Salubridad Pública para reducir espacios destinados al uso público y aportarlos a la actividad comercial, es el caso de los artículos 10 y 38.
- ▶ Es una oportunidad perdida para regular con mayor detalle aspectos que tienen que ver con la seguridad alimentaria, comedores escolares, piscinas..., de los cuales ya dábamos ideas en enero de 2015⁴.
- ▶ Nuevamente nos encontramos con una Ordenanza de corta y pega, sin un trabajo previo, sin debate con las entidades y sectores implicados y conocedores de la realidad.
- ▶ Para hacer esta Ordenanza bastaría con recopilar y encuadernar toda la legislación sectorial en esta materia, a modo de manual.
- ▶ Como ya hemos dicho en otra ocasión esta Ordenanza parece más propio de la justificación del trabajo de algunos cargos de confianza del PSOE más que de la efectividad y el trabajo municipal.

LEGANÉS, 1 DE NOVIEMBRE DE 2016

⁴ Algunas ideas en materia de salud pública de competencia municipal.
<http://www.ciudadanosporelcambio.com/mantenimiento/ficheros/Salud.pdf>