

ORDENANÇA SOBRE LES CONDICIONS TÈCNiques I HIGIÈNICO-SANITÀRIES DE FORNS I OBRADORS DE PA, DE REBOSTERIA I DE PASTISSERIA

Article 1:

1. L'obertura i funcionament, l'ampliació i la modificació dels establiments destinats a elaborar-hi pa o articles de rebosteria i de pastisseria requereixen prèviament la llicència municipal, per obtenir la qual han de complir, a més de les disposicions generals de l'Estat, les condicions establertes pel Reglament de Sanitat d'aquest Ajuntament * i les que especifica aquesta Ordenança.

2. La sol·licitud de llicència corresponent ha d'anar acompanyada d'una memòria que, sens perjudici dels requisits generals que els són aplicables, ha d'especificar les circumstàncies següents: la capacitat de producció de l'establiment; el sistema de calefacció i, si s'escau, la classe de combustible que faran servir els forns; les primeres matèries utilitzades; la disposició i la capacitat dels dipòsits de primeres matèries i de combustibles i dels magatzems de productes acabats; les característiques i els materials emprats en la construcció del forn, obrador, botiga, si s'escau, dependències, maquinària, instal·lacions complementàries i utensilis; els sistemes de desguàs, i les precaucions adoptades contra els múrids i els insectes.

3. Tant en la memòria com en el pla, que també ha d'acompanyar la sol·licitud, s'han d'especificar en metres quadrats la superfície de les soleres, de l'obrador, amb deducció de la del forn, i dels dipòsits, magatzems i altres dependències de l'establiment.

Article 2:

1. La calefacció dels forns de pa, de rebosteria i de pastisseria es pot fer per qualsevol procediment industrial.

2. Els forns de pa escalfats per combustió han de ser de calefacció indirecta, de manera que ni les matèries combustibles ni les cendres d'aquestes ni els gasos de la combustió estiguin en contacte amb la cara interna de la cambra de cocció ni, per tant, amb el pa. Els forns de

* Aprovat per l'Ajuntament Ple el 25-IX-1929, 29 i 30 30-IV-1929 i 3-V-1930.

reboisteria que fan servir un combustible altre que la llenya seca procedent de garriga o de bardissa han de ser també de calefacció indirecta, com els forns de pa.

3. Les boques de càrrega i de descàrrega dels forns han de tenir una campana d'aspiració de bafs que reculli i expulsi a l'exterior a través d'una xemeneia els bafs que emanen del forn.

Article 3:

1. Els forns i els obradors de pa, de reboisteria i de pastisseria només poden ser instal·lats en locals que tenen ventilació directa al carrer, a patis centrals d'illes de cases o en espais lliures, si són edificis de blocs aïllats. Aquesta ventilació s'ha de fer a través de finestral que compleixin les prescripcions de l'art. 5. Només s'admetrà que s'instal·lin en plantes-pis si l'edifici és exclusivament industrial o independent.

2. Els paraments o superfícies exteriors dels forns s'han de construir de manera que no transmetin calor a les parets de la façana a la via pública, mitgeres i sostres i han d'estar separades d'aquelles per un espai mínim de 0,50 m i del sostre per un espai d'altura no inferior a 1,50 m. Aquests espais han de ser practicables i estar disposats de manera que l'aire hi pugui circular lliurement i han de ser fàcils de netejar.

3. Els paraments exteriors dels forns han de ser revestits de material aïllant de poder suficient perquè la temperatura de la superfície no excedeixi, en cap moment, 40°C, sigui quin sigui el treball que es faci al forn.

4. Els obradors de pastisseria i de reboisteria han de tenir una superfície lliure mínima, en planta de 30 m² en el cas que la indústria ocupi cinc o menys productors, i aquesta superfície s'ha d'augmentar en 3 m² per cada productor que excedirà la xifra dita.

5. Els obradors de pa han de tenir una superfície mínima de 4, 5 i 7 m² per cada metre quadrat de superfície solera, segons que es tractarà de forns intermitents, continus o de cinta, respectivament.

6. Les superfícies establertes es refereixen estrictament a la de l'espai que s'utilitza com a obrador, i no s'hi compten les destinades a magatzems, dipòsits i altres dependències de l'establiment.

Article 4:

1. Es consideren fàbriques de pa totes les instal·lacions que tenen una capacitat de producció igual o superior a 10.000 kg diaris de farina elaborada.

2. Les fàbriques de pa es consideren indústries de 4a. categoria, atès l'horari de feina, encara que, ateses la superfície, la potència o les instal·lacions, els en correspongués una altra d'inferior.

3. Els obradors de les fàbriques de pa tenen l'obligació de complir les normes de ventilació, d'il·luminació i d'higiene establertes per l'article 3.

Article 5:

1. Els obradors de pa, de pastisseria o de rebosteria i els de les fàbriques de pa han de tenir il·luminació directa a la via pública, a patis centrals d'illa de cases o a espais lliures d'ordenacions de blocs aïllats, mitjançant finestres que han de tenir en total una superfície no inferior al 5 % de la de l'obrador, i el seu ampit ha d'estar a més d'1,20 m sobre el nivell del carrer o, si s'escau, a més d'1 m sobre el dels patis centrals d'illa de cases o dels espais lliures a què s'obrin.

2. La il·luminació d'aquests obradors no pot ser inferior a 100 lux, mesurats a un metre sobre el nivell del terra.

3. Les portes d'accés als locals on hi ha els forns i els obradors han de tenir una amplada i una altura mínimes d'1,50 i de 2 m, respectivament.

4. Les portes i les finestres de tot l'establiment han de tancar hermèticament i estar proveïdes de dispositius especials per evitar que hi entrin insectes, rosegadors i altres animals.

Article 6:

1. Els paviments dels obradors han de ser uniformes, llisos, durs i resistents al fregament, impermeables, incombustibles i fàcils de netejar, i poden ser continus o de peces perfectament rejuntades; no s'hi admet com a paviment definitiu la xapa de ciment pòrtland. En el cas que al terra hi hagi algun desnivell, s'haurà de superar mitjançant rampes de pendent suau.

2. Les parets han d'estar revestides de rajola de València blanca, fins a l'altura mínima de 2,20 m; la resta de les parets i els sostres han d'estar revestits d'esmalt o de pintura plàstica de resistència especial als rentats freqüents i a la calor.

3. Els carregaments de les parets entre elles o amb els sostres, sòls o prestatges han d'estar disposats amb acords corvats per tal de facilitar la neteja i d'impedir l'acumulació de brutícia als racons.

4. Tant les parets com els sostres i els paviments han de romandre sempre en perfecte estat de conservació i de neteja.

Article 7:

1. Els locals regulats per aquesta Ordenança han d'estar construïts de manera que es puguin mantenir fàcilment en condicions d'higiene i de neteja perfectes, i amb aquesta finalitat s'ha d'adequar la distribució de forns, obradors, botigues, dipòsits, magatzems i altres dependències de l'establiment, el qual ha de presentar sempre, igual com les màquines, els utensilis i les instal·lacions, la pulcritud més escrupolosa.

2. Les taules, els taulells i les prestatgeries de marbre o de material vitrificat fàcilment rentable i tots els elements o utensilis que poden entrar en contacte amb les primeres matèries o amb els articles elaborats o en procés de fabricació han de tenir unes característiques que no puguin transmetre de cap manera al producte propietats nocives o gustos desagradables.

3. Els productes elaborats han de ser protegits en armaris, vitrines, cambres frigorífiques o mitjançant cubetes individuals de material higiènic.

4. Per evitar que hi hagi rosegadors, es prohibeix d'emmagatzemar els gèneres i els combustibles a menys de 10 cm de les parets.

5. Els locals han de disposar d'aigua potable directa i de desguassos també directes a la xarxa general d'evacuació, proveïts de sifons i de dispositius antimúrids.

6. No es pot menjar ni dormir als establiments regulats per aquesta Ordenança, per la qual cosa si hi ha o s'han d'instal·lar a la mateixa planta locals destinats a aquests fins han de ser totalment independents.

7. És prohibit també de llençar o de dipositar a terra papers i altres desperdicijs; per recollir-los s'han d'instal·lar al local els recipients adequats.

Article 8:

En cambres separades i d'accés directe s'han d'instal·lar els serveis sanitaris, integrats per lavabo i dutxa, com a mínim, tots dos amb aigua freda i calenta i dotats sempre de sabó, detergents i tovalloles netes, i per vàters i urinaris inodors, en el nombre proporcional al cens de productors de l'establiment, que es fixa en les Ordenances d'Edificació.

Article 9:

1. Els magatzems i els dipòsits de combustibles i, si s'escau, els aparells necessaris per subministrar-los als forns s'han de disposar en dependències annexes a l'obrador o la sala del forn, en condicions adequades per evitar incendis. Amb aquesta mateixa finalitat els dipòsits de primeres matèries, els magatzems de productes acabats i les altres dependències de l'establiment han d'estar separats convenientment de l'obrador o de la sala del forn.

2. Als obradors dels forns de pa el dipòsit de farina ha de tenir capacitat per emmagatzemar, almenys, el nombre de sacs necessaris per a la producció normal de dues setmanes, amb un mínim, en tots els casos, de 30 m³. Aquests sacs no s'han d'apilar en més de sis fileres, i tot al llarg del dipòsit s'ha de deixar un passadís d'1,50 m d'ample, com a mínim, per a la càrrega i la descàrrega.

Article 10:

1. Les instal·lacions elèctriques, tant les d'enllumenat com les de calefacció, d'accionament de motors i d'altres usos, a més de complir les exigències de les reglamentacions que hi són aplicables, han de ser protegides per un tub i complir les màximes garanties de seguretat.

2. Quan la calefacció dels forns es fa amb energia elèctrica, el quadre de comandament de la instal·lació s'ha de col·locar en la mateixa paret del forn o a la vora.

Article 11:

L'autorització del treball nocturn als forns de pa situats en zones residencials s'ha de supeditar al fet que els sorolls produïts pel funcionament no sobrepassin mai els 30 decibels, mesurats en la forma que determinen les Ordenances d'Edificació. Amb aquesta finalitat s'han d'instalar antivibrants elàstics i pinyons d'accionament de material no metàl·lic en els motors, les màquines operadores, les transmissions i els altres elements que en necessitin.

Article 12:

Sens perjudici del que estableix aquesta Ordenança, la instal·lació dels motors, les màquines operadores, les transmissions i fins la dels mateixos forns, dins els locals a què la mateixa Ordenança es refereix, s'ha d'ajustar a les prescripcions contingudes en les altres Ordenances municipals i a les disposicions generals que li són aplicables.

Article 13:

1. Els establiments dedicats a vendre pa s'han d'ajustar a les disposicions que els afectin de l'Ordenança de Policia de Proveïments sobre forns de pa * i del Reglament municipal de Sanitat, ** aquestes darreres en la mesura que no s'oposen a les prescripcions següents:

- a) han de tenir el local independent de qualsevol altra indústria, que no sigui la similar de confiteria i pastisseria;
- b) els locals dedicats a vendre al públic i a rebotiga o magatzem han de tenir una superfície conjunta mínima de 20 m²;
- c) el paviment d'aquests locals ha de ser de rajola, de mosaic hidràulic o d'un material anàleg; els murs i els sostres han de ser impermeables, llisos i fàcils de netejar, i aquells han d'estar revestits de rajola de València de tons clars o d'un material semblant fins a una altura mínima de 2,20 m;

d) hi ha d'haver un annex utilitzable per a bany petit amb aigua corrent i lavabo inodor i finestra directa a l'exterior o proveïda de ventilació artificial suficient;

e) les prestatgeries o els armaris i el taulell han d'estar recoberts de material impermeable i fàcilment rentable;

f) totes les instal·lacions han de complir les mateixes condicions d'impermeabilitat i de neteja i les portes i les finestres han de tenir dispositius contra les mosques i els rosegadors.

2. En aquests establiments el pa s'ha de guardar en armaris o prestatgeries i degudament protegit de la pols, els insectes i altres contactes nocius, mitjançant vitrines, cortines netes o altres disposicions anàlogues.

Disposició final

Aquesta Ordenança deroga totalment els arts. 1.036 al 1.049 de les Ordenances municipals del 1947.

Disposició transitòria

1. Els titulars actuals de forns i d'obradors de pa, de pastisseria i de rebosteria i els d'establiments de vendre pa han d'adaptar en el període de tres anys els seus establiments a les disposicions d'aquesta Ordenança.

2. Si per impossibilitat de caire material algun establiment no es pot adaptar a les normes dels arts. 3.1.4 i 5, 4.3, 5.1 i 2, 9.2 i 13.b), l'interessat ho ha de fer avinent a l'Autoritat municipal amb prou temps perquè aquesta, feta la comprovació pels Serveis tècnics i vist l'informe d'aquests, indiqui les obres que s'han de fer amb la finalitat d'obtenir la major adaptació possible dels locals i les instal·lacions al que disposen els dits preceptes dins els tres anys esmentats.

3. Si es comprova la impossibilitat d'adaptar l'establiment de manera que ofereixi les garanties tècniques i higiènic-sanitàries mínimes i indispensables, l'Ajuntament, vistos l'estudi i la qualificació d'aquestes circumstàncies fets per la Comissió provincial de Serveis tècnics a què s'haurà enviat l'expedient, podrà revocar la llicència.

(Vigent a partir del 21 de setembre de 1965).