

I. Disposiciones generales

CORTES GENERALES

9170 *RESOLUCION de 8 de abril de 1986 por la que se ordena la publicación del acuerdo de convalidación del Real Decreto-ley 1/1986, de 14 de marzo, de medidas urgentes administrativas, financieras, fiscales y laborales.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 86.2 de la Constitución, el Congreso de los Diputados, en su sesión del día 8 de los corrientes, acordó convalidar el Real Decreto-ley 1/1986, de 14 de marzo, de medidas urgentes administrativas, financieras, fiscales y laborales.

Se ordena la publicación para general conocimiento.

Palacio del Congreso de los Diputados, 8 de abril de 1986.-El Presidente del Congreso de los Diputados, Gregorio Peces-Barba Martínez.

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

9171 *REAL DECRETO 706/1986, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre «Condiciones Generales de Almacenamiento (no frigorífico) de Alimentos y Productos Alimentarios».*

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentaciones especiales las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede dictar las distintas reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda; de Industria y Energía; de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, oídos los sectores afectados, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 7 de marzo de 1986,

DISPONGO:

Artículo único.-Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Condiciones Generales de Almacenamiento (no frigorífico) de Alimentos y Productos Alimentarios.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.-Se establece un plazo de tres años, a contar desde la fecha de publicación del presente Real Decreto, para que todas las personas físicas y jurídicas dedicadas a actividades relacionadas con esta Reglamentación que no reúnan en sus instalaciones las condiciones que se preceptúan las adapten a las exigencias de la misma.

No obstante, la adaptación de los servicios de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los almacenes, así como de los depósitos de basura y desperdicios, se efectuará en el plazo máximo de doce meses.

Segunda.-No se permitirán obras de modificación y/o ampliación, si no se adaptan estas a las condiciones estipuladas en la Reglamentación adjunta.

DISPOSICION FINAL

La presente Reglamentación entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto para los casos previstos en la disposición 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 aplicación y definiciones

Artículo 1.º Objeto y ámbito de aplicación.

La presente Reglamentación tiene por objeto fijar con carácter obligatorio los requisitos técnico-sanitarios generales que han de reunir las instalaciones de almacenamiento no frigoríficos de alimentos y productos alimentarios para consumo humano.

Esta Reglamentación obliga a las personas físicas y jurídicas que, en uso de las autorizaciones reglamentarias concedidas por los Organismos competentes, realicen actividades de almacenamiento.

Quedan exceptuadas del ámbito de aplicación de la presente Reglamentación aquellas actividades de almacenamiento que tengan normas específicas establecidas a través de Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.

Art. 2.º Definiciones.

A efectos de esta Reglamentación se entiende por:

Almacenes: Todo local cerrado o abierto, o depósito 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, específicamente, a contener alimentos o productos alimentarios y que dependan funcionalmente del almacén.

TITULO II

Condiciones técnico-sanitarias de los almacenes

Art. 3.º Con carácter general, los almacenes reunirán las condiciones técnico-sanitarias mínimas siguientes:

3.1 Ubicación:

3.1.1 Con independencia del cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de sanidad ambiental, seguridad, policía de aguas, urbanismo, turismo o de cualquier otro orden, los almacenes de nueva instalación se ubicarán 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 fáciles y amplios, y situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación 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 específicos.

3.1.2 Las zonas colindantes del almacén, salvo imposibilidad, deberán estar limpias de escombros, maleza, desperdicios, etcétera.

3.1.3 Los almacenes amparados por esta Reglamentación se atenderán, a parte de lo dicho referente a ubicación, al vigente Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas.

3.1.4 En los almacenes ya instalados no se permitirán ampliaciones de su área de ubicación 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 deberá estar totalmente cercado y la cerca deberá tener una altura mínima de dos metros.

3.2.2 Todos los locales a los que se tenga acceso desde el interior del almacén o desde los locales de trabajo, incluidas las oficinas, se atenderán a las condiciones técnico-sanitarias exigidas para cada una de las dependencias.

3.2.3 Las vías propias de comunicación externa entre dependencias deberán estar debidamente pavimentadas con una capa que garantice un buen estado de pulcritud y limpieza.

3.3 Materiales de construcción de almacenes:

3.3.1 En la construcción, acondicionamiento o reparación de los almacenes se utilizarán materiales idóneos, y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones en los artículos almacenados, revestidos si es necesario de algún producto si su contacto con los alimentos puede perjudicarles, con adecuada capacidad de aislamiento con el fin de evitar variaciones térmicas 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 caso.

3.5 Pavimentos:

3.5.1 Los pavimentos de los almacenes que comuniquen directamente con el exterior estarán situados a una cota superior a éste, al menos de 0,20 metros. En caso contrario deberá arbitrarse algún procedimiento a fin de que se interrumpa la solución de continuidad con éste. Serán impermeables (salvo los casos en que técnicamente no sea aconsejable), no absorbentes, antideslizantes, resistentes e incombustibles; de fácil limpieza y desinfección y no atacables por ácido o álcalis de uso ordinario en limpieza.

El empleo de carretillas no debe producir en el pavimento erosiones que sean causa de levantamiento de polvo. Serán fáciles de limpiar por baldeo o barrido, de manera 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 absorbentes, 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 contruidos con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza y desinfección, se proyectarán y construirán de modo que se impida la acumulación de suciedad y condensación de vapores en los casos que así se determine.

3.8 Unión entre paredes y suelos:

3.8.1 Las uniones de paredes y suelos donde se almacenan productos alimenticios sin envasar o sin acondicionar adecuadamente, serán redondas, a no ser que la solución constructiva no permita realizar esta unión de forma eficaz. En todo caso, se estará a lo establecido en la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica.

3.9 Huecos:

3.9.1 Todas las aperturas al exterior (ventanas, puertas y huecos) estarán protegidas con dispositivos adecuados para evitar el acceso de insectos, roedores, aves u otros animales.

3.9.2 Las ventanas y huecos estarán situados, siempre que sea posible, de forma que no estén abiertos en el sentido de los vientos dominantes.

3.10 Ventilación:

3.10.1 Será la apropiada a la capacidad y volumen del local según la finalidad a que se destine, y que evite en cualquier caso la contaminación y la alteración en color y aspecto de los alimentos y eventuales condensaciones de vapor, o el desarrollo de mohos, y garantizará, al menos, la renovación del aire confinado.

3.11 Iluminación:

3.11.1 Será apropiada a la capacidad y volumen del local; según la finalidad a que se destine, podrá ser natural y/o artificial, siempre de acuerdo con la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo; en cualquier caso la iluminación estará sujeta a las condiciones específicas del producto almacenado. Los elementos de iluminación deberán estar provistos de dispositivos que protejan a los productos de una posible contaminación en caso de rotura, y su forma y colocación de manera que no presenten recovecos e intersticios que puedan favorecer la acumulación de polvo y suciedades.

3.12 Agua:

3.12.1 Los complejos de almacenamiento dispondrán en todo momento de agua potable a presión para el aseo del personal, limpieza de útiles, accesorios, envases y otros elementos en contacto con productos alimentarios.

El agua será, por lo menos, sanitariamente permisible para la limpieza y lavado de locales y elementos que no estén en contacto con los alimentos o productos alimentarios. Se podrá utilizar agua no potable en la refrigeración de compresores, en condensadores, en la producción de vapor y en las bocas de incendios, pero entonces los circuitos de distribución de aguas potables y no potables serán 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 indicación de «agua no potable».

3.12.2 Cuando se utilice agua para la limpieza de complejo de almacenamiento, la red de distribución tendrá el número de tomas suficientes para permitir aquella.

3.13 Vestuarios:

3.13.1 Existirán locales secos de fácil ventilación e iluminación, a ser posible con luz natural, con amplitud adecuada al número 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 fácil limpieza y desinfección, con orificio de ventilación y provistos de colgadores, perchas y llaves. Para los de nueva planta, el paso desde el exterior a los vestuarios no deberá efectuarse a través del almacén.

3.14 Aseos:

3.14.1 Junto a cada vestuario o grupo de vestuarios deberá estar situado un cuarto de aseo con instalación de agua caliente y fría con fácil acceso, sin que se entorpezca la circulación de personas ya lavadas y mudadas de ropa, y con el equipamiento de servicios higiénicos, con separación de sexos y en número y características acomodadas a las que se prevé en la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo. Su separación con la zona de almacenamiento será completa, debiendo existir un vestíbulo o local intermedio entre las mismas.

3.14.2 Junto a los retretes deberán existir lavamanos dotados de agua corriente potable, fría y caliente, dosificador de jabón, cepillo de uñas y dispensador de toallas de un solo uso, o secadores de aire caliente. Si los productos almacenados no están envasados o adecuadamente acondicionados, el sistema de cierre del lavamanos será de accionamiento no manual.

3.14.3 Cuando reglamentariamente se determine podrán exigirse dispositivos dotados de vapor de agua o agua caliente a temperatura no inferior a 82° C para la limpieza y desinfección para útiles, que serán lavados y desinfectados al final de cada jornada de trabajo. Asimismo, podrá exigirse a la salida de los aseos un sistema adecuado para la desinfección del calzado.

3.15 Comedores:

3.15.1 En el caso de existir, deberán 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 desinfección:

3.16.1 Todos los almacenes deberán mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza, la que habrá de llevarse a cabo por los medios más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones o contaminaciones.

3.16.2 Los almacenes se desinfectarán, desinsectarán y desratizarán cuantas veces sea necesario; serán realizados por personal idóneo, con los procedimientos y productos aprobados de conformidad con el Real Decreto 3349/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas, sin que éstos puedan transmitir a los alimentos propiedades nocivas o anormales.

3.16.3 Los productos para la desinfección y desinsectación, excepto los prohibidos en el artículo 8.º, podrán ser utilizados observándose 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 deberán cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 3349/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas, para los plaguicidas para uso en la industria alimentaria.

3.16.4 En el caso de emplear en cámaras o locales de almacenamiento aparatos o dispositivos productores de ozono, éstos deberán disponer de sistemas automáticos de regulación, de manera que la cantidad de ozono no sobrepase nunca las 0,05 ppm. Estos aparatos no podrán estar nunca en funcionamiento mientras haya personal dentro de los almacenes.

3.17 Depósitos de basuras y desperdicios:

3.17.1 Se dispondrá de depósitos de basuras y desperdicios que deberán ser metálicos, de hormigón u otros materiales herméticos.

cos debidamente autorizados, y con tapas que ajusten bien y fáciles de abrir. Deberán situarse en local dedicado expresamente para ello, y que reúna condiciones para limpieza y desinfección. El vaciado no se realizará durante las operaciones de carga y descarga de alimentos.

3.18 Muelles, rampas y zonas de maniobra de vehículos:

3.18.1 Los almacenes que dispongan de muelles, rampas y zonas de maniobra de vehículos o de ferrocarril donde se carguen o descarguen productos alimentarios, deberán mantenerse en buen estado de pulcritud y limpieza.

3.18.2 Las vías y áreas de maniobra estarán pavimentadas y no deterioradas, con inclinación adecuada para el corrimento de las aguas o algún procedimiento para evitar el encharcamiento.

3.18.3 En determinados casos podrá 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 vehículos y de las suelas de los calzados de los operarios.

TITULO III

Condiciones generales que han de satisfacer los almacenes

Art. 4.º Las condiciones generales que han de cumplirse en relación a los almacenes de alimentos y productos alimentarios serán las siguientes:

4.1 En el complejo de almacenamiento deberán 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 alimentación.

4.1.3 Los de cámaras de desinfección y/o desinsectación, o de tratamientos específicos, si esto no se está autorizado a hacerlo en el mismo almacén.

4.2 Los almacenes serán de dimensiones suficientes para el uso a que se destinan, sin que se ponga de manifiesto exceso de productos almacenados o dificultades para su manipulación por el personal.

4.3 Mantendrán las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación del aire, de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios perjudiciales. Igualmente, deberán permitir la protección de los productos contra la acción directa de la luz solar o de las corrientes de aire cuando les sean perjudiciales. Estas condiciones serán las que se determinan en las normas específicas de cada producto, o las recomendadas por el fabricante cuando no existan aquéllas.

4.4 Permitirán la estiba de los alimentos o productos alimentarios de forma que se cumpla lo especificado en el apartado anterior.

4.5 Ofrecerán la posibilidad de fácil retirada de los alimentos deteriorados, infestados o contaminados, así como de aquellos cuyos envases aparezcan con desperfectos o abolladuras que supongan deterioro de su contenido.

4.6 Si así lo requiriese el producto almacenado, dispondrán de maquinaria adecuada para el pesaje o determinación del volumen, humedad, temperatura, etc., tanto temporal o permanentemente, así como para el trasiego o trasvase.

4.7 Permitirán, asimismo, la rotación y renovación periódica de las existencias en función del tiempo de almacenamiento, en las condiciones de conservación que exija cada producto.

4.8 Contarán con espacios en superficie y altura, y sistemas adecuados al movimiento, recepción, manipulación y expedición de los productos en ellos almacenados.

4.9 Estarán acondicionados, según los casos, para permitir los tratamientos de conservación que, dada la naturaleza de los productos almacenados, se requieran y que se determinará en cada caso, para los tratamientos y desinsectaciones que sean necesarias, que se realizarán con personal capacitado y con procedimientos y productos adecuados.

4.10 Permitirán el fácil reconocimiento e inspección periódica del estado de los alimentos.

4.11 Cumplirán cualesquiera otras condiciones técnicas e higiénico-sanitarias establecidas o que se establezcan por los Organismos de la Administración Pública en sus respectivas competencias.

4.12 Los almacenes que se dediquen a alimentos que requieran condiciones especiales para su conservación contarán con los medios necesarios para mantener las existencias de acuerdo a esas exigencias que en cada caso se exijan por las correspondientes normas específicas u otras de carácter general que las afecte.

4.13 Podrán utilizarse almacenes transitorios y de maniobra (con tiempo de utilización fijado de antemano), que no estén completamente cerrados como los anteriormente descritos, en aquellos casos en que los alimentos no puedan sufrir alteraciones perjudiciales.

TITULO IV

Características de máquinas y demás elementos que estarán en contacto con alimentos y con envases

Art. 5.º Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con alimentos y envases tendrán:

5.1 Características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar en contacto con él reacciones químicas perjudiciales o que puedan transformar sus características. Estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

5.2 Las partes metálicas que puedan provocar alteraciones en los productos almacenados irán revestidas por capas anticorrosión.

5.3 Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de traslado y acarreo, envases, provisiones, etcétera.

5.4 Las tuberías, válvulas, depósitos, bombas, etc., así como las partes de la maquinaria que tengan contacto con los alimentos serán de materiales idóneos, y en ningún caso susceptibles de modificar sustancialmente las características de los alimentos o ser alteradas por ellos, ni de originar intoxicaciones y contaminaciones. Los motores de las máquinas sitas dentro de los almacenes no podrán ser de explosión, ni expulsar gases o materias nocivas o inconvenientes.

5.5 Las estanterías, anaqueles y cualquier otro sistema donde se almacenen los alimentos estarán contruidos de forma tal que hagan fácil su limpieza periódica, debiendo reunir características que eviten la corrosión, toxicidad, contaminación, y no presenten peligro para la higiene.

TITULO V

Características relativas a los alimentos y a los productos alimentarios almacenados

Art. 6.º Todo alimento y/o producto alimentario deberá cumplir, en su almacenamiento, las condiciones siguientes:

6.1 La estiba de los alimentos y productos alimentarios se realizará 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 mercancía quede inmovilizada y no estropeada, así como que los alimentos que puedan ser consumidos directamente, sin ninguna transformación o manipulación ulterior, no estén en contacto con el suelo.

6.2 Durante el almacenamiento el responsable del mismo deberá ejercer una inspección periódica de los productos para poder detectar mediante examen macroscópico las posibles alteraciones de alimentos, a fin de evitar su expedición.

6.3 El material de desecho deberá manipularse de manera que se evite la contaminación de los alimentos. Se dispondrá de un local aislado o de otros medios equivalentes para almacenarlos. Se retirará todas las veces que sea necesario, y por lo menos una vez al día.

6.4 Las partidas de alimentos deberán estar almacenadas de manera que puedan ser identificables en cualquier momento. En el caso de productos envasados las partidas de alimentos deberán estar almacenadas de manera que estén identificados en cualquier momento y pueda conocerse el tipo de productos y/o fecha de almacenaje, y cualquier característica exigida en forma específica u otras de carácter general que les afecten.

6.5 Los productos que se almacenen en un mismo recinto deberán ser compatibles entre sí, tanto por su naturaleza como por su envasado, por lo que todo artículo susceptible de transmitir olores o contaminación se mantendrá aislado de aquellos otros que, por su naturaleza, puedan absorberlos.

TITULO VI

Condiciones generales relativas al personal

Art. 7.º El personal que trabaje en tareas de almacenamiento de alimentos deberá cumplir los requisitos establecidos con carácter general en el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación de Manipuladores de Alimentos.

TITULO VII

Prohibiciones

Art. 8.º A fin de que los locales destinados al almacenamiento de alimentos y productos alimentarios puedan cumplir adecuadamente sus fines, se prohíbe:

8.1 Utilizar los almacenes para usos distintos a los autorizados para ello, con excepción de aquellos permisos específicos concedi-

dos por las autoridades competentes. Efectuar en su interior operaciones que no sean específicas del almacenamiento, y depositar productos de cualquier naturaleza distinta a las de carácter alimenticio, sin guardar, según los casos, la debida separación o distancia.

8.2 Utilizar aguas no potables, tanto en la manipulación y lavado de productos, en los casos que así se requiera, como en la limpieza o lavado de depósitos, 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 específicamente autorizados, y barrer los suelos en seco.

8.6 La tenencia o utilización en los locales comprendidos en esta Reglamentación Técnico-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 esté expresamente autorizado para la desinfección de locales o para aplicación 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 depósitos de combustible de los vehículos en las proximidades de las rampas de carga y descarga de mercancías.

8.8 Admitir en el almacén alimentos que no lleguen acompañados del documento sanitario que acredite su procedencia y calidad sanitaria, cuando éste sea preceptivo.

TITULO VIII

Registros administrativos

Art. 9.º Los almacenes dedicados a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás registros exigidos por la legislación vigente.

TITULO IX

Responsabilidades, competencias y régimen 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 también de los géneros o productos almacenados, responden tanto de las condiciones técnico-sanitarias del almacén como de que los alimentos que entreguen para su consumo estén en perfectas condiciones de conservación, de acuerdo con las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o normas específicas del producto de que se trate, independientemente de las responsabilidades que puedan repercutir sobre el abastecedor o fabricante.

10.2 Si el propietario lo es sólo del almacén, y lo arrienda a terceros, serán 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 también al tenedor del producto la responsabilidad de los deterioros sufridos por los alimentos, como consecuencia de su defectuoso almacenamiento, que se traduzcan en mala conservación o indebida manipulación.

Art. 11. Competencias.

Los Ministerios competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias, y a través de los Organismos pertinentes, que coordinarán sus actuaciones, y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y Corporaciones Locales.

Art. 12. Régimen sancionador.

Las infracciones a lo dispuesto en cualquiera de las normas que se contienen en esta Reglamentación serán 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 producción agroalimentaria.

En cualquier caso se calificará como falta grave la tenencia de plaguicidas no autorizados en el recinto de almacenamiento, así como el de cualquier otro producto tóxico o contaminante de los mismos.

9172

REAL DECRETO 707/1986, de 7 de marzo, por el que se modifica el artículo 19 del Real Decreto 1915/1984, de 26 de septiembre, que aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Conejos, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes.

Los sistemas de identificación de las canales frescas refrigeradas de conejos, diferentes a los marchamos sanitarios vigentes, y a los que alude el Real Decreto 1915/1984, de 26 de septiembre, no resultan suficientemente explícitos y pudieran ocasionar una diversidad de procedimientos de identificación en el territorio nacional.

Con el fin de establecer normas únicas de identificación y utilización de envases, se precisa aclarar el alcance del artículo 19 del Real Decreto 1915/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Conejos, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 7 de marzo de 1986,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la nueva redacción del artículo 19 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Conejos, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes, que textualmente dice:

«Artículo 19 del Real Decreto 1915/1984, de 26 de septiembre.—Las canales frescas refrigeradas podrán circular libremente, siempre que cumplan las normas del frío y de transporte que para estas canales señala esta Reglamentación. Asimismo, irán identificadas con los marchamos sanitarios, de distinto color al de las aves, o cualquier otra identificación que, por la Dirección General de Salud Pública, pudiera establecerse con carácter único para todo el territorio nacional.

Cuando dichas canales vayan envasadas, se identificarán de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados.

Los envases deben ser precintados de forma que no puedan reutilizarse una vez abiertos.»

Dado en Madrid a 7 de marzo de 1986.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

9173

REAL DECRETO 708/1986, de 7 de marzo, por el que se modifica el artículo 20 del Real Decreto 179/1985, de 6 de febrero, que aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Aves, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes.

Los sistemas de identificación de las canales frescas refrigeradas de aves, diferentes a los marchamos sanitarios vigentes, y a los que alude el Real Decreto 179/1985, de 6 de febrero, no resultan suficientemente explícitos y pudieran ocasionar una diversidad de procedimientos de identificación en el territorio nacional.

En la misma forma, por consideraciones sanitarias, se precisa señalar la no reutilización de los envases, a los que se refiere el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto.

Con el fin de establecer normas únicas de identificación y utilización de envases, se precisa aclarar el alcance del artículo 20 del Real Decreto 179/1985, de 6 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Aves, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 7 de marzo de 1986,