

Conselleria de Sanitat

DECRET 22/2009, de 30 de gener, del Consell, que regula l'autorització sanitària d'establiments alimentaris menors.
[2009/1011]

L'Orde de 6 de juny de 1997, de la Conselleria de Sanitat, modificada per l'Orde de 27 de març de 2000, de la Conselleria de Sanitat, ha regulat les autoritzacions sanitàries, a la Comunitat Valenciana, dels establiments alimentaris menors.

L'entrada en vigor del Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, que estableix les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjar preparat, va comportar la derogació de normatives que regulaven distintes activitats dins del sector del menjar preparat (plats preparats, precuinats i cuinats, menjadors per a col·lectivitats i mitjans de transport, menjadors col·lectius etc.), i van quedar fora de l'obligatorietat d'inscripció en el Registre General Sanitari d'Aliments determinats establiments com els de menjar per a endur-se, sense detriment de la necessitat de disposar d'una autorització sanitària de funcionament prèvia al començament de l'activitat.

El Reial Decret 1376/2003, de 7 de novembre, estableix les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els productes que en deriven en els establiments de comerç al detall, i defineix en l'article 4 un procediment per a l'autorització sanitària dels establiments dins del seu àmbit d'aplicació. La publicació d'esta normativa va comportar la derogació del Reial Decret 379/1984, de 25 de gener, i la possibilitat d'ampliar l'activitat per a determinats productes i servicis a establiments que fins a la data no en tenien.

D'altra banda, l'experiència acumulada en estos anys a la Comunitat Valenciana ha fet necessària una nova ordenació dels establiments del sector del forn i pastisseria en funció de si els productes són elaborats a partir de matèries primeres, o simplement es tracta d'una cocción de productes semielaborats.

Es fa, per tant, necessària una modificació de les activitats que seran objecte d'autorització sanitària com a establiments alimentaris menors a la Comunitat Valenciana, perquè queden adaptades a la normativa en vigor i a les necessitats detectades en la Comunitat Valenciana.

Per això, d'acord amb el que disposen l'article 54.1 de l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana i l'article 33.1 de la Llei del Consell, fent ús de les facultades previstes pel Decret 120/2007, de 27 de juliol, del Consell, que va aprovar el Reglament Orgànic i Funcional de la Conselleria de Sanitat, després d'haver sotmés el text al tràmit d'informació pública, a proposta del conseller de Sanitat, conforme amb el Consell Jurídic Consultiu de la Comunitat Valenciana, i després de la deliberació del Consell, en la reunió del dia 30 de gener de 2009,

DECRETE

Article 1. Classes d'establiments

Queden sotmesos a esta normativa els establiments alimentaris menors següents:

1. Elaboració de pa i pans especials.
2. Elaboració de productes de pastisseria, confiteria, brioxeria i rebosteria.
3. Cocción de productes semielaborats de pa i pans especials.
4. Cocción de productes semielaborats de pastisseria, confiteria, brioxeria i rebosteria.
5. Elaboració de gelats.
6. Elaboració i venda de menjars per a endur-se.
7. Venda de menjars per a endur-se.
8. Empreses de servicis de menjar preparat per a col·lectivitats.
9. Elaboració de menjar preparat per a consumir-lo en l'establiment.

Conselleria de Sanidad

DECRETO 22/2009, de 30 de enero, del Consell, por el que se regula la autorización sanitaria de establecimientos alimentarios menores. [2009/1011]

La Orden de 6 de junio de 1997, de la Conselleria de Sanidad, modificada por la Orden de 27 de marzo de 2000, de la Conselleria de Sanidad, ha venido regulando las autorizaciones sanitarias, en la Comunitat Valenciana, de los establecimientos alimentarios menores.

La entrada en vigor del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, supuso la derogación de diferentes normativas que regulaban distintas actividades dentro del sector de comidas preparadas (platos preparados, precocinados y cocinados, comidas para colectividades y medios de transporte, comedores colectivos etc.), quedando fuera de la obligatoriedad de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos determinados establecimientos como los de comidas para llevar, sin menoscabo de la necesidad de disponer de una autorización sanitaria de funcionamiento previa al comienzo de su actividad.

El Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, establece las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, y define en su artículo 4 un procedimiento para la autorización sanitaria de los establecimientos dentro de su ámbito de aplicación. La publicación de dicha normativa supuso la derogación del Real Decreto 379/1984, de 25 de enero, y la posibilidad de ampliar la actividad para determinados productos y servicios a establecimientos que hasta la fecha no la tenían.

Por otra parte, la experiencia acumulada en estos años en la Comunitat Valenciana ha hecho necesaria una nueva ordenación de los establecimientos del sector de la panadería y pastelería en función de si los productos son elaborados a partir de materias primas, o simplemente se trata de una cocción de productos semielaborados.

Se hace, por tanto, precisa una modificación de las actividades que van a ser objeto de autorización sanitaria como establecimientos alimentarios menores en la Comunitat Valenciana, para que queden adaptadas a la normativa en vigor y a las necesidades detectadas en la Comunitat Valenciana.

Por ello, al amparo de lo dispuesto en el artículo 54.1 del Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana y en el artículo 33.1 de la Ley del Consell, en uso de las facultades previstas en el Decreto 120/2007, de 27 de julio, del Consell, por el que se aprobó el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Sanidad, tras haber sido sometido al trámite de información pública, a propuesta del conseller de Sanidad, conforme con el Consell Jurídic Consultiu de la Comunitat Valenciana, y previa deliberación del Consell, en la reunión del día 30 de enero de 2009,

DECRETO

Artículo 1. Clases de establecimientos

Quedarán sometidos a la presente normativa los siguientes establecimientos alimentarios menores:

1. Elaboración de pan y panes especiales.
2. Elaboración de productos de pastelería, confitería, bollería y repostería.
3. Cocción de productos semielaborados de pan y panes especiales.
4. Cocción de productos semielaborados de pastelería, confitería, bollería y repostería.
5. Elaboración de helados.
6. Elaboración y venta de comidas para llevar.
7. Venta de comidas para llevar.
8. Empresas de servicio de comidas preparadas a colectividades.
9. Elaboración de comidas preparadas para su consumo en el propio establecimiento.

10. Consum de menjar preparat.
11. Carnisseria.
12. Carnisseria salsitxeria.
13. Carnisseria xarcuteria.

Article 2. Definicions dels establiments

Pel que fa a este decret, s'establixen estes definicions dels establiments:

1. Elaboració de pa i pans especials: establiment amb obrador, dedicat a l'elaboració de pa i pans especials a partir de matèries primeres, altres ingredients autoritzats o productes semielaborats.

2. Elaboració de productes de pastisseria, confiteria, brioxeria i rebosteria: establiment amb obrador, dedicat a l'elaboració de productes de pastisseria, confiteria, brioxeria i rebosteria a partir de matèries primeres, altres ingredients autoritzats o productes semielaborats.

3. Cocció de productes semielaborats de pa i pans especials: establiment amb obrador o àrea separada del local de venda a què no tinga accés el públic, dedicat a la fermentació, si és el cas, i manipulació final i cocció de pa i pans especials a partir de productes semielaborats.

4. Cocció de productes semielaborats de pastisseria, confiteria, brioxeria i rebosteria: establiment amb obrador o àrea separada del local de venda a què no tinga accés el públic, dedicada a la fermentació, si és el cas, i manipulació final i cocció d'estos productes a partir de productes semielaborats.

Respecte als establiments definits en els apartats 1, 2, 3 i 4, s'entén per obrador la part dels establiments destinada a les activitats d'elaboració, preparació, manipulació, fermentació i cocció de masses de diferents tipus, que està dotada de l'equipament necessari per a l'elaboració dels productes finals.

Així mateix, i en relació amb els establiments esmentats, tant els productes elaborats com els que siguen objecte de cocció s'han de vendre directament al consumidor final en l'establiment mateix.

5. Elaboració de gelats: establiment d'elaboració de gelats en el qual els productes s'expenen al consumidor final només en l'establiment elaborador mateix.

6. Elaboració i venda de menjar per a endur-se: establiment permanent o de temporada, però amb ubicació fixa, en què s'elabora i ven menjar preparat directament al consumidor final en l'establiment elaborador mateix.

7. Venda de menjar per a endur-se: establiment permanent o de temporada, però amb ubicació fixa, en què es ven menjar preparat directament al consumidor final en l'establiment mateix, en porcions, a demanda del consumidor, a partir de grans racions subministrades per a això.

8. Empreses de servici de menjar preparat a col·lectivitats: empreses que es dediquen exclusivament al servici de menjar preparat a col·lectivitats perquè subcontracten amb altres l'elaboració. El transport es pot fer per compte propi o alié, però sempre en vehicles que tinguen els requisits tecnicosanitaris exigits per la normativa.

9. Elaboració de menjar preparat per a consumir-lo en l'establiment mateix: establiment permanent o de temporada, però amb ubicació fixa, on s'elabora i servix menjar preparat per a consumir-ne col·lectivitats diverses, en l'establiment mateix.

10. Consum de menjar preparat: establiment permanent o de temporada, però amb ubicació fixa, en què se servix menjar preparat per a consumir-ne col·lectivitats diverses, en l'establiment mateix.

Respecte als establiments definits en els apartats 7, 8 i 10, tots els productes que venguen, servisquen, etc. han de ser subministrats per empreses autoritzades i inscrites en el Registre General Sanitari d'Aliments.

Només es permet el consum de productes elaborats per un establiment menor si en l'establiment es disposa de:

– Autorització sanitària per a l'elaboració de pa, pans especials, productes de pastisseria, confiteria, brioxeria i rebosteria.

10. Consumo de comidas preparadas.
11. Carnicería.
12. Carnicería – salchichería.
13. Carnicería – charcutería.

Artículo 2. Definiciones de los establecimientos

A los efectos del presente Decreto, se entenderá por establecimiento de:

1. Elaboración de pan y panes especiales: establecimiento con obrador, dedicado a la elaboración de pan y panes especiales a partir de materias primas, otros ingredientes autorizados y/o productos semielaborados.

2. Elaboración de productos de pastelería, confitería, bollería y repostería: establecimiento con obrador, dedicado a la elaboración de productos de pastelería, confitería, bollería y repostería a partir de materias primas, otros ingredientes autorizados y/o productos semielaborados.

3. Cocción de productos semielaborados de pan y panes especiales: establecimiento con obrador o área separada del local de venta a la que no tenga acceso el público, dedicado a la fermentación, en su caso, y manipulación final y cocción de pan y panes especiales a partir de productos semielaborados.

4. Cocción de productos semielaborados de pastelería, confitería, bollería y repostería: establecimiento con obrador o área separada del local de venta a la que no tenga acceso el público, dedicada a la fermentación, en su caso, y manipulación final y cocción de dichos productos a partir de productos semielaborados.

Respecto a los establecimientos definidos en los apartados 1, 2, 3 y 4, se entenderá por obrador la parte de los mismos destinada a las actividades de elaboración, preparación, manipulación, fermentación y/o cocción de masas de diferentes tipos, y estará dotado del equipamiento necesario para la elaboración de los productos finales.

Así mismo, y en relación con los citados establecimientos, tanto los productos elaborados como los que sean objeto de cocción se venderán directamente al consumidor final en el propio establecimiento.

5. Elaboración de helados: establecimiento de elaboración de helados en los que los productos se expenden al consumidor final únicamente en el propio establecimiento elaborador.

6. Elaboración y venta de comidas para llevar: establecimiento permanente o de temporada, pero con ubicación fija, donde se elaboran y venden comidas preparadas directamente al consumidor final en el propio establecimiento elaborador.

7. Venta de comidas para llevar: establecimiento permanente o de temporada, pero con ubicación fija, donde se venden comidas preparadas directamente al consumidor final en el propio establecimiento, siendo vendidas en porciones a demanda del consumidor, a partir de grandes raciones suministradas al efecto.

8. Empresas de servicio de comidas preparadas a colectividades: empresas que se dedican exclusivamente al servicio de comidas preparadas a colectividades porque subcontratan con otras la elaboración. El transporte podrá realizarse por cuenta propia o ajena, pero siempre en vehículos que reúnan los requisitos técnico-sanitarios exigidos por la normativa aplicable.

9. Elaboración de comidas preparadas para su consumo en el propio establecimiento: establecimiento permanente o de temporada, pero con ubicación fija, donde se elaboran y sirven comidas preparadas para su consumo por colectividades diversas, en el mismo establecimiento.

10. Consumo de comidas preparadas: establecimiento permanente o de temporada, pero con ubicación fija, donde se sirven comidas preparadas para su consumo por colectividades diversas, en el mismo establecimiento.

Respecto a los establecimientos definidos en los apartados 7, 8 y 10, todos los productos que vendan, sirvan, etc. deberán ser suministrados por empresas autorizadas e inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos.

Únicamente se permitirá el consumo de productos elaborados por un establecimiento menor si en el mismo establecimiento se dispone de:

– Autorización sanitaria para la elaboración de pan, panes especiales, productos de pastelería, confitería, bollería y repostería.

– Autorització sanitària per a l'elaboració de gelats.
I no es fa cap altre tipus d'elaboració de menjar preparat.

11. Carnisseries: els establiments dedicats a la manipulació, preparació i presentació i, si és el cas, emmagatzematge de carns i despulles fresques (refrigerades o congelades), amb os o sense, en les diferents modalitats (filetejat, trossejat, picat, entatxonat i altres d'anàlogues, segons es tracte), i també, però sense elaboració pròpia, de preparats de carn, productes carnis (sencers, partits o tallats) i altres productes d'origen animal, per a la venda als consumidors en les dependències pròpies destinades a la finalitat esmentada.

En la presentació de la carn es poden usar altres productes alimentaris, sempre que els trossos o peces no perden les característiques de les carns fresques i sense addició d'additius i condiments.

Estos establiments poden expendre altres productes alimentaris per als quals estiguen ben autoritzats i poden comptar, opcionalment, amb un obrador, annex o separat de les dependències de venda, però tancat al públic, per a l'especeïment i la preparació i presentació de les carns.

12. Carnisseries salsitxeries: els establiments dedicats a l'activitat de carnisseria, prevista en l'apartat 11, que elaboren, en un obrador annex o separat de les dependències de venda, però tancat al públic, preparats de carn (frescos, crus, adobats, etc.), i embotits de sang entre els quals es consideren les botifarres i la botifarra negra o altres de tradicionals que les autoritats competents poden determinar i autoritzar. Així mateix, s'inclou l'activitat d'assaonar cansalada.

Els productes elaborats en estos establiments només es poden comercialitzar en les dependències pròpies de venda al públic i en les de les seus sucursals.

13. Carnisseries xarcuteries: els establiments dedicats a l'activitat de carnisseria, que elaboren, en un obrador annex o separat de les dependències de venda, però tancat al públic, productes carnis, altres productes d'origen animal i plats cuinats carnis, a més dels previstos en l'apartat 12.

Els productes elaborats en estos establiments només es poden comercialitzar en les dependències pròpies de venda al públic i en les de les seus sucursals.

Respecte als establiments assenyalats en els apartats 11, 12 i 13, la definició de dependència de venda, obrador i sucursal s'ajusta al que disposa el Reial Decret 1376/2003, de 7 de novembre, que estableix les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els productes que en deriven en els establiments de comerç al detall, i també la resta de les condicions que estableix.

Les sucursals han d'estar situades en el mateix departament de salut de l'establiment central. En el cas de municipis integrats per diversos departaments, les sucursals es poden establir en el departament on s'ubique l'establiment central i en la totalitat del municipi. De manera semblant, quan l'establiment central estiga situat en un departament que comprenga part d'un municipi multidepartamental, les sucursals es poden establir en el departament propi i en la totalitat del municipi en què concorren els departaments diferents.

Els establiments centrals poden subministrar els productes previstos en el Reial Decret 1376/2003, de 7 de novembre, a establiments menors de menjar preparat ubicats en el mateix departament. En el cas de municipis integrats per diversos departaments, l'àmbit de distribució inclou el departament on s'ubique l'establiment central i la totalitat del municipi. De manera semblant, quan l'establiment central estiga situat en un departament que comprenga part d'un municipi multidepartamental, la distribució es pot fer en el departament propi i en la totalitat del municipi en què concorren els departaments diferents.

Article 3. Atorgament de l'autorització

1. L'autorització sanitària de funcionament sol·licitada segons el que preveu l'article 6 d'este decret l'atorga cada un dels directors terri-

– Autorización sanitaria para la elaboración de helados.

Y no se realiza ningún otro tipo de elaboración de comidas preparadas.

11. Carnicerías: aquellos establecimientos dedicados a la manipulación, preparación y presentación y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados), con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas, según se trate), así como, pero sin elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o loncheados) y otros productos de origen animal, para su venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin.

En la presentación de las carnes podrán utilizarse otros productos alimenticios, siempre que los trozos o piezas de aquéllas no pierdan las características de las carnes frescas y sin adición de aditivos y condimentos.

Estos establecimientos podrán expendir otros productos alimenticios para los que se encuentran debidamente autorizados y contar, opcionalmente, con obrador, anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, para el despiece y la preparación y presentación de las carnes.

12. Carnicerías-salchicherías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, contemplada en el apartado 11, con elaboración, en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de preparados de carne (frescos, crudos-adobados, etc.), y embutidos de sangre entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra o de aquellos otros tradicionales que la autoridades competentes pueden determinar y autorizar. Asimismo se incluye la actividad de salazonar tocino.

Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales.

13. Carnicerías-charcuterías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración, en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de productos cárnicos, otros productos de origen animal y platos cocinados cárnicos, además de los contemplados en el apartado 12.

Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales.

Respecto a los establecimientos señalados en los apartados 11, 12 y 13, la definición de dependencia de venta, obrador y sucursal se ajustará a lo dispuesto en el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de la carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, así como en las restantes condiciones en él establecidas.

Las sucursales estarán ubicadas en el mismo departamento de salud del establecimiento central. En el caso de municipios integrados por varios departamentos, las sucursales se podrán establecer en el departamento donde se ubique el establecimiento central y en la totalidad del municipio. De modo similar, cuando el establecimiento central esté situado en un departamento que abarque parte de un municipio multidepartamental, las sucursales se podrán establecer en su propio departamento y en la totalidad del municipio en el que concurren los diferentes departamentos.

Los establecimientos centrales podrán suministrar los productos contemplados en el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, a establecimientos menores de comidas preparadas ubicados en el mismo departamento. En el caso de municipios integrados por varios departamentos, el ámbito de distribución incluirá al departamento donde se ubique el establecimiento central y a la totalidad del municipio. De modo similar, cuando el establecimiento central esté situado en un departamento que abarque parte de un municipio multidepartamental, la distribución se podrá realizar en su propio departamento y en la totalidad del municipio en el que concurren los diferentes departamentos.

Artículo 3. Otorgamiento de la autorización

1. La autorización sanitaria de funcionamiento solicitada según lo previsto en el artículo 6 del presente Decreto será otorgada por cada

torials de sanitat de les províncies de la Comunitat Valenciana, segons la ubicació de l'establiment. Les direccions territorials han d'inscriure en els seus registres, assignant-los un número provincial, els establiments alimentaris menors que facen les activitats assenyalades en l'article 1.

2. Les autoritzacions sanitàries de funcionament estan condicionades al compliment de la normativa tecnicosanitària en higiene alimentària en vigor i són preceptives tant per a l'inici com per a l'exercici de l'activitat.

Article 4. Modificació de dades identificatives

Les dades identificatives dels establiments, titularitat, activitats exercides, etc. han de coincidir en tot moment amb les que consten en l'autorització sanitària. S'ha de comunicar qualsevol variació que es produïska en estes dades a l'autoritat sanitària competent, d'acord amb el que preveu l'annex, per a autoritzar-les i modificar el registre.

Article 5. Model de sol·licitud d'autorització

Les sol·licituds s'han de presentar, ben emplenades, segons el model normalitzat, amb la documentació que figura en l'annex, segons el cas concret de què es tracte.

Article 6. Lloc de presentació de les sol·licituds

Les sol·licituds d'autorització sanitària dels establiments esmentats en l'article 1 s'han d'adreçar als centres de salut pública corresponents, segons el territori en què estiga situat l'establiment. També es poden presentar d'acord amb el que disposa l'article 38 de la Llei de Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú.

Article 7. Revocació de l'autorització sanitària

L'autorització sanitària la poden revocar els directores territorials de sanitat en qualsevol moment, bé a petició de la persona interessada, bé d'ofici, quan s'infringisca la reglamentació, o per causa de la inexactitud de les dades que va manifestar el sol·licitant i que figuren en l'autorització, després d'haver fet el tràmit d'audiència de la persona interessada.

DISPOSICIÓ ADDICIONAL

Única. Àmbit d'aplicació de l'autorització sanitària d'establiments alimentaris menors

El procediment regulat en este decret s'aplica per a la concessió de l'autorització sanitària dels establiments alimentaris la normativa dels quals preveja la necessitat d'obtindre esta autorització.

DISPOSICIÓ TRANSITÒRIA

Única. Règim de les autoritzacions sanitàries concedides abans

1. Les autoritzacions sanitàries d'establiments alimentaris menors que hi ha en l'actualitat, en les quals la denominació de l'activitat no coincidisca amb les establides en l'article 1, les ha d'anar adaptant la Conselleria de Sanitat al que establix este decret.

2. Les autoritzacions de les sucursals que s'hagen atorgat abans de l'entrada en vigor de l'Orde de 12 de maig de 2005, de la Conselleria de Sanitat, per la qual es creen els departaments de salut, mantenen validesa plena.

uno de los directores Territoriales de Sanidad de las provincias de la Comunitat Valenciana, en función de la ubicación del establecimiento, que inscribirán en sus Registros, asignándoles un número provincial, los establecimientos alimentarios menores que realicen las actividades señaladas en el artículo 1.

2. Las autorizaciones sanitarias de funcionamiento estarán condicionadas al cumplimiento de la normativa técnico-sanitaria en higiene alimentaria en vigor y serán preceptivas tanto para el inicio como para el desarrollo de la actividad.

Artículo 4. Modificación de datos identificativos

Los datos identificativos de los establecimientos, titularidad, actividades desarrolladas, etc. deberán coincidir en todo momento con los que consten en su autorización sanitaria, debiendo comunicarse cualquier variación que se produzca en los mismos a la autoridad sanitaria competente, de acuerdo con lo previsto en el anexo, a los efectos de su autorización y modificación en el Registro.

Artículo 5. Modelo de solicitud de autorización

Las solicitudes se presentarán, debidamente cumplimentadas, según modelo normalizado al efecto, acompañadas de la documentación que figura en el anexo, según el supuesto concreto de que se trate.

Artículo 6. Lugar de presentación de las solicitudes

Las solicitudes de autorización sanitaria de los establecimientos mencionados en el artículo 1 se dirigirán a los Centros de Salud Pública correspondientes, por razón del territorio en que esté situado el establecimiento, sin perjuicio de que la presentación se realice de conformidad con lo dispuesto en el artículo 38 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 7. Revocación de la autorización sanitaria

La autorización sanitaria podrá ser revocada por los directores Territoriales de Sanidad en cualquier momento, bien a petición del interesado, bien de oficio, cuando se infrinja la reglamentación aplicable en cada caso, o por motivos de la inexactitud de los datos que manifestó el solicitante y que figuran en la autorización, previa audiencia del interesado.

DISPOSICIÓ ADDICIONAL

Única. Àmbit de aplicació de la autorització sanitària de establiments alimentaris menors

El procediment regulat en el presente Decreto será aplicable para la concesión de la autorización sanitaria de los establecimientos alimentarios cuya normativa prevea la necesidad de obtener dicha autorización.

DISPOSICIÓ TRANSITÒRIA

Única. Règim de les autoritzacions sanitàries concedides con anterioridad

1. Las autorizaciones sanitarias de establecimientos alimentarios menores, existentes en la actualidad, en las que la denominación de la actividad no coincida con las reseñadas en el artículo 1, se irán adaptando por parte de la Conselleria de Sanidad a lo establecido en el presente Decreto.

2. Las autorizaciones de las sucursales que se hubiesen otorgado antes de la entrada en vigor de la Orden de 12 de mayo de 2005, de la Conselleria de Sanidad, por la que se crean los departamentos de salud, mantendrán plena validez.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Única. Normes que es deroguen

Queda derogada l'Orde de 6 de juny de 1997, de la Conselleria de Sanitat, per la qual regula l'autorització sanitària d'establiments alimentaris menors.

DISPOSICIÓ FINAL

Única. Entrada en vigor

Este decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Alacant, 30 de gener de 2009

El president de la Generalitat,
FRANCISCO CAMPS ORTIZ

El conseller de Sanitat,
MANUEL CERVERA TAULET

ANNEX

Documentació que s'ha d'aportar amb les sol·licituds:

A) AUTORITZACIÓ SANITÀRIA INICIAL

- Instància normalitzada, ben emplenada i firmada pel titular o el representant legal, ben acreditat.
- Fotocòpia del DNI del representant legal.
- Fotocòpia del DNI o CIF del titular.
- Fotocòpia del document que acredite que l'aigua utilitzada per l'establiment és apta per al consum humà.
- Justificant d'haver abonat la taxa corresponent.

B) AUTORITZACIÓ SANITÀRIA INICIAL D'ESTABLIMENTS DE SERVICI DE MENJAR PREPARAT A COL·LECTIVITATS

- Instància de sol·licitud normalitzada, ben emplenada i firmada pel titular o el representant legal, ben acreditat.
- Fotocòpia del DNI del representant legal.
- Fotocòpia del DNI o CIF del titular.
- Declaració jurada que el menjar preparat procedix d'indústries ben autoritzades; el transport es fa en condicions que garantisquen el manteniment de la qualitat sanitària dels productes; el manteniment del menjar, si és el cas, fins al consum es fa en condicions adequades; i el servei del menjar el duen a terme manipuladors d'aliments que complixen les especificacions de la normativa.

- Justificant d'haver abonat la taxa corresponent.

C) CANVI DE TITULARITAT

- Instància de sol·licitud normalitzada, ben emplenada i firmada pel titular o el representant legal, ben acreditat.
- Fotocòpia del DNI del representant legal.
- Fotocòpia del DNI o CIF del nou titular.
- Document que acredite el canvi del titular.
- Justificant d'haver abonat la taxa corresponent.

D) AMPLIACIÓ D'ACTIVITAT

- Instància de sol·licitud normalitzada, ben emplenada i firmada pel titular o el representant legal, ben acreditat.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única. Normas que se derogan

Queda derogada la Orden de 6 de junio de 1997, de la Conselleria de Sanidad, por la que se regula la autorización sanitaria de establecimientos alimentarios menores.

DISPOSICIÓN FINAL

Única. Entrada en vigor

El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Alicante, 30 de enero de 2009

El president de la Generalitat,
FRANCISCO CAMPS ORTIZ

El conseller de Sanidad,
MANUEL CERVERA TAULET

ANEXO

Documentación a aportar en las siguientes solicitudes:

A) AUTORIZACIÓN SANITARIA INICIAL

- Instancia normalizada, correctamente cumplimentada y firmada por el titular o el representante legal, debidamente acreditado.
- Fotocopia del DNI del representante legal.
- Fotocopia del DNI o CIF del titular.
- Fotocopia del documento que acredite que el agua utilizada por el establecimiento es apta para el consumo humano.
- Justificante de haber abonado la tasa correspondiente.

B) AUTORIZACIÓN SANITARIA INICIAL DE ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE COMIDAS PREPARADAS A COLECTIVIDADES

- Instancia de solicitud normalizada, correctamente cumplimentada y firmada por el titular o el representante legal, debidamente acreditado.
- Fotocopia del DNI del representante legal.
- Fotocopia del DNI o CIF del titular.
- Declaración jurada de que las comidas preparadas procederán de industrias debidamente autorizadas; el transporte se realizará en condiciones que garanticen el mantenimiento de la calidad sanitaria de los productos; el mantenimiento de las comidas, en su caso, hasta su consumo se realizará en condiciones adecuadas; y el servicio de las mismas se llevará a cabo por manipuladores de alimentos cumpliendo las especificaciones de la normativa al respecto.
- Justificante de haber abonado la tasa correspondiente.

C) CAMBIO DE TITULARIDAD

- Instancia de solicitud normalizada, correctamente cumplimentada y firmada por el titular o el representante legal, debidamente acreditado.
- Fotocopia del DNI del representante legal.
- Fotocopia del DNI o CIF del nuevo titular.
- Documento acreditativo del cambio del titular.
- Justificante de haber abonado la tasa correspondiente.

D) AMPLIACIÓN DE ACTIVIDAD

- Instancia de solicitud normalizada, correctamente cumplimentada y firmada por el titular o el representante legal, debidamente acreditado.

- Fotocòpia del DNI del representant legal.
- Fotocòpia del DNI o CIF del titular.
- Fotocòpia, si cal, del document que acredite que l'aigua utilitzada per l'establiment és apta per al consum humà.

- Justificant d'haver abonat la taxa corresponent.

E) AMPLIACIÓ D'INSTAL·LACIONS

- Instància de sol·licitud normalitzada, ben emplenada i firmada pel titular o el representant legal, ben acreditat.

- Fotocòpia del DNI del representant legal.
- Fotocòpia del DNI o CIF del titular.
- Justificant d'haver abonat la taxa corresponent.

F) CANVI DE DENOMINACIÓ SOCIAL

- Instància de sol·licitud normalitzada, ben emplenada i firmada pel titular o representant legal, ben acreditat.

- Fotocòpia del DNI del representant legal.
- Fotocòpia del CIF amb la nova denominació.
- Document que acredite el canvi de denominació social.
- Justificant d'haver abonat la taxa corresponent.

G) CANVI DE DOMICILI (tràmit vàlid únicament per a establiments del sector de la carn)

Tramitació que es fa quan l'obrador o la dependència de venda d'un establiment central o d'una sucursal es trasllada a un altre domicili dins de l'àmbit establert. S'aporten els mateixos documents que en l'autorització inicial.

H) CESSAMENT DE L'ACTIVITAT

- Instància de sol·licitud normalitzada, ben emplenada i firmada pel titular o el representant legal, ben acreditat.

- Fotocòpia del DNI del representant legal.
- Fotocòpia del DNI o CIF del titular.

I) BAIXA D'AUTORITZACIÓ

- Instància de sol·licitud normalitzada, ben emplenada i firmada pel titular o el representant legal, ben acreditat.

- Fotocòpia del DNI del representant legal.
- Fotocòpia del DNI o CIF del titular.

J) INCLUSIÓ COM A SUCURSAL (tràmit vàlid únicament per a establiments del sector de la carn)

Tramitació que es fa quan una carnisseria sol·licita ser inclosa com a sucursal d'un establiment central.

- Instància de sol·licitud normalitzada, ben emplenada i firmada pel titular o representant legal, ben acreditat.

- Fotocòpia del DNI del representant legal.
- Fotocòpia del DNI o CIF del titular.
- Fotocòpia, si cal, del document que acredite que l'aigua utilitzada per l'establiment és apta per al consum humà.

- Justificant d'haver abonat la taxa corresponent.

La Conselleria de Sanitat pot sol·licitar més documentació complementària, no prevista en els punts anteriors, per a assegurar el compliment del que preveu la legislació en matèria alimentària per a cada establiment.

- Fotocopia del DNI del representante legal.
- Fotocopia del DNI o CIF del titular.
- Fotocopia, en el caso que corresponda, del documento que acredite que el agua utilizada por el establecimiento es apta para el consumo humano.

- Justificante de haber abonado la tasa correspondiente.

E) AMPLIACIÓN DE INSTALACIONES

- Instancia de solicitud normalizada, correctamente cumplimentada y firmada por el titular o el representante legal, debidamente acreditado.

- Fotocopia del DNI del representante legal.
- Fotocopia del DNI o CIF del titular.
- Justificante de haber abonado la tasa correspondiente.

F) CAMBIO DE DENOMINACIÓN SOCIAL

- Instancia de solicitud normalizada, correctamente cumplimentada y firmada por el titular o representante legal, debidamente acreditado.

- Fotocopia del DNI del representante legal.
- Fotocopia del CIF con la nueva denominación.
- Documento que acredite el cambio de denominación social.
- Justificante de haber abonado la tasa correspondiente.

G) CAMBIO DE DOMICILIO (Trámite válido únicamente para establecimientos del sector de carnes)

Tramitación a realizar cuando el obrador o la dependencia de venta de un establecimiento central o sucursal se traslada a otro domicilio dentro del ámbito establecido. Se aportarán los mismos documentos que en la autorización inicial.

H) CESE DE ACTIVIDAD

- Instancia de solicitud normalizada, correctamente cumplimentada y firmada por el titular o el representante legal, debidamente acreditado.

- Fotocopia del DNI del representante legal.
- Fotocopia del DNI o CIF del titular.

I) BAJA DE AUTORIZACIÓN

- Instancia de solicitud normalizada, correctamente cumplimentada y firmada por el titular o el representante legal, debidamente acreditado.

- Fotocopia del DNI del representante legal.
- Fotocopia del DNI o CIF del titular.

J) INCLUSIÓN COMO SUCURSAL (Trámite válido únicamente para establecimientos del sector de carnes)

Tramitación a realizar cuando una carnicería solicita ser incluida como sucursal de un establecimiento central.

- Instancia de solicitud normalizada, correctamente cumplimentada y firmada por el titular o representante legal, debidamente acreditado.

- Fotocopia del DNI del representante legal.
- Fotocopia del DNI o CIF del titular.
- Fotocopia, en el caso que corresponda, del documento que acredite que el agua utilizada por el establecimiento es apta para el consumo humano.

- Justificante de haber abonado la tasa correspondiente.

La Conselleria de Sanidad podrá solicitar la aportación de otra documentación complementaria, no prevista en los puntos anteriores, para asegurar el cumplimiento de lo previsto en la legislación aplicable en materia alimentaria a los distintos establecimientos.