

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.