





Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		Ajuntament de Salou DECRET Data 10-08-2023 Número DEC/4283/2023 
Codi de verificació 		
Codi de document LAC17I01XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41

Interessat de l'expedient
SUKHDEEP SINGH

Localització de l'activitat
CARRER RIOJA (DE LA) 3-5, PBJ LOCALS 18 I 19 SALOU
(TARRAGONA)
ED. LOS PECES I

Assumpte
Decret ordenant el precinte dels elements de cocció i de tota la cuina de l'establiment de bar-restaurant "The Fox and Hounds", ubicat al C. Rioja 3-5, loc. 18 i 19, i de requeriment d'esmenes tècniques i sanitàries.

DECRET

Identificació de l'expedient: Activitat denunciada de bar-restaurant "The Fox and Hounds", ubicada al carrer Rioja núm. 3-5, locals 18 i 19, de Salou, titularitat de Sukhdeep Singh.

Tràmit: Ordre de precinte immediat dels elements de cocció (graella, planxa, fregidores i fogons), així com de tot l'espai de la cuina de l'establiment citat, i de requeriment d'esmenes tècniques i sanitàries.

Fets

1. Vist l'expedient incoat per la denúncia rebuda contra l'activitat de bar-restaurant "The Fox and Hounds", ubicada al carrer Rioja núm. 3-5, locals 18 i 19, de Salou, per les molèsties provinents d'aquesta activitat, consistents en l'evacuació de gasos, la música elevada i l'extralimitació en l'ús de la terrassa.
2. Vist l'informe conjunt emès en data 03-08-2023 pel tècnic mitjà d'Activitats, el tècnic de llicències d'obres i la tècnica de Sanitat, arrel de la visita d'inspecció efectuada en data 07-07-2023 al citat establiment, el qual es transcriu a continuació:

"(...)


Informe del tècnic d'activitats.-

Consideracions tècniques

- *Es gira visita d'inspecció en l'establiment en data 07/07/2023, observant el següent:*



Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació 		
Codi de document LAC17I01XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41

1. Pel que fa a la caldera de gas que evacua els bafs en façana, es troba donant compliment a l'art. 343.5 del POUM, considerant-se correcte.
2. Respecte les taules i cadires de què disposa l'establiment, es compten 109 places, 93 d'elles ubicades a la terrassa, trobant-se un número de lavabos i cabines insuficient d'acord amb l'establert a l'art. 47 del Decret 112/2010. Caldrà ordenar la retirada de 59 cadires i les seves respectives taules, començant per les que es disposen fora dels límits del tendal i que s'il·lustra en la fotografia. També caldrà retirar el televisor:



3. No s'autoritza la col·locació de televisors sota el tendal. Caldrà retirar-los d'acord a l'art. 6.1.15 de l'actual OMTR.
4. L'establiment no disposa de cap autorització d'equips musicals. En el moment de la inspecció s'observa un amplificador ubicat en el vestíbul dels lavabos. En caldrà ordenar la seva retirada:





Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació [REDACTED]		
Codi de document LAC17101XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41

5. La cuina no disposa d'aportació d'aire, figurant totes les finestres tapades amb cartrons i similars. Caldrà esmenar-ho.

6. Tanmateix la cuina disposa d'una potència calorífica dels elements de cocció que supera amb escreix els 20 kW, pel que es tracta d'un local de risc especial. Caldrà esmenar el següent, d'acord a la nota 2 de la taula 2.1 del DB SI 1 del CTE:

a) Instal·lar extinció automàtica integrada en la campana.

b) Aportar el certificat del motor d'extracció de fums conforme té la classificació F_{400/90}.

c) Aportar certificat conforme el conducte d'extracció té la classificació EI 30.

- D'acord amb l'establert a l'art. 30.1 de la llei 3/2010, es proposa el termini d'1 mes per esmenar el punt 6 del present informe.
- D'acord amb el que s'estableix a l'art. 30.2 de la llei 3/2010 i l'art. 43 de la llei 18/2020, donat que les deficiències del punt 6 suposen un risc per a la seguretat de les persones i els béns, es proposa l'aplicació de mesures cautelars per un període inicial d'1 mes, consistents en la imposició d'un precinte en els elements de cocció de la cuina que es detallen en les següents fotografies, a fi d'impedir la seva utilització fins a entendre esmenat el punt 6 del present:



1. Parrilla



2. Planxa



3. Fregidores



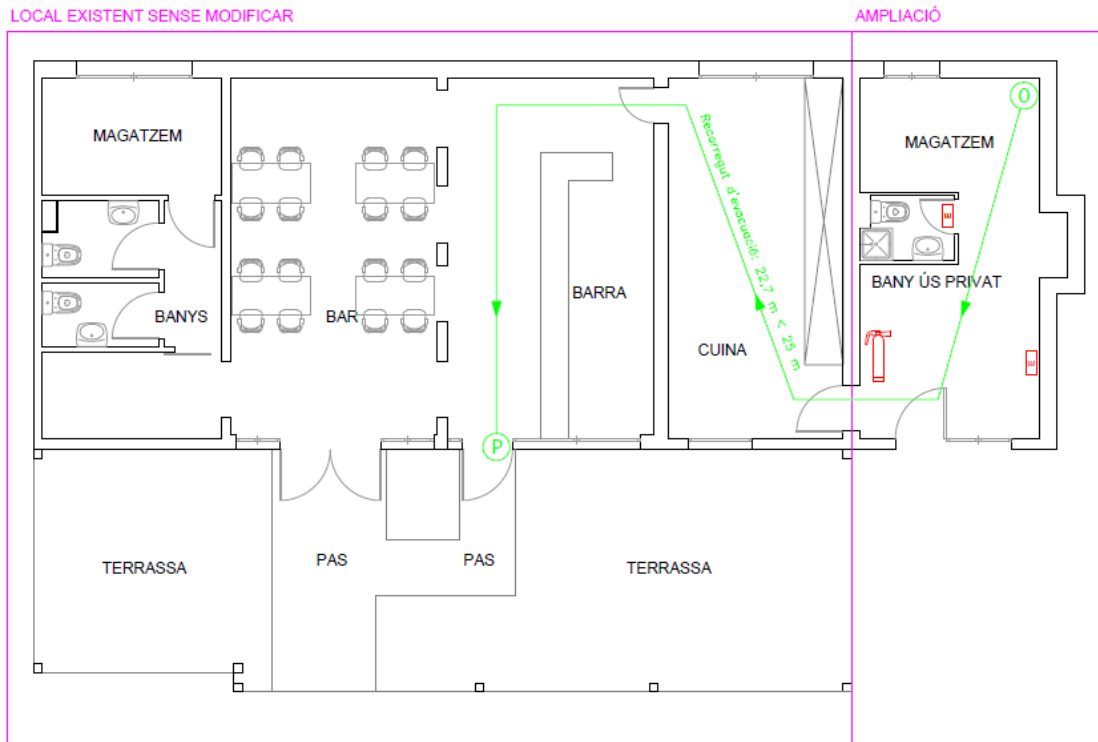
4. Fogons



Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació [REDACTED]		
Codi de document LAC17101XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41

7. Per altra banda, segons consta al padró d'activitats, el titular va comunicar la modificació de l'establiment en data 03/03/2023, aportant la següent distribució del local (plànol contra incendis):



- Inspeccionat l'estat actual de l'establiment, s'observa que la seva configuració no correspon al plànol aportat en la citada comunicació, ja que la porta de la cuina que dona al magatzem no existeix, havent-hi en el seu lloc la instal·lació d'una caldera de gas. Tanmateix el bany d'ús privat no pot donar directament a un magatzem alimentari, tal i com s'indica en l'informe de la tècnica de sanitat. És necessari, per tant, l'execució d'obres per poder adequar-lo d'acord a la modificació comunicada.
- Per altra banda, la citada modificació que es va comunicar en data 03/03/2023 suposa una modificació substancial de l'activitat, d'acord al supòsit de l'art. 53.1.c del Decret 131/2022.
- D'acord amb l'establert a l'art. 35.2 de la llei 18/2020, la modificació substancial de les condicions en què s'exerceixen les activitats econòmiques requereix comunicar novament a l'Administració l'activitat resultant.
- D'acord amb l'establert a l'art. 32.4 de la citada llei, no es pot presentar la comunicació d'inici d'activitat en un establiment fins que la intervenció prèvia sobre l'activitat establerta per la normativa sectorial finalitzi favorablement. En aquest sentit, les obres han d'estar finalitzades. Tanmateix no es pot ocupar l'espai de



Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació [REDACTED]		
Codi de document LAC17I01XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41

reculada davant del magatzem amb taules i cadires fins que no es pugui incorporar aquest a l'activitat.

- *D'acord amb l'establert a l'art. 42.5.d de la citada llei, si la documentació no s'adequa a l'objecte o a les finalitats de l'establiment o l'activitat, és un defecte de caràcter essencial.*
- *D'acord amb l'establert a l'art. 42.4 de la mateixa llei, a l'existir defectes de caràcter essencial, es proposa requerir a l'interessat perquè en el termini de 10 dies acrediti la finalització de les obres. En cas que contrari s'adverteix que es deixarà sense efecte la comunicació i s'ordenarà el cessament de l'activitat, en tenir la modificació caràcter substancial.*
- 8. *D'acord amb l'establert a l'art 43.4 de la mateixa llei, i donat que existeix un risc per les persones, d'acord amb l'informe de la tècnica de sanitat, es proposa imposar un precinte a la cuina de l'establiment impossibilitant la preparació de qualsevol tipus de menjar, amb cocció o sense, a més del precinte dels elements de cocció del punt 6 del present.*

• *Per poder esmenar les deficiències de l'activitat, caldrà efectuar el següent:*

- a) *En el termini de 10 dies, finalitzar les obres corresponents per l'execució dels treballs necessaris sol·licitats, així com els requeriments que figuren a la part del tècnic de llicències d'obres del present informe.*
- b) *Per poder aixecar el precinte de la cuina, justificar tots els aspectes sanitaris que es requereixen en la part de la tècnica de sanitat del present informe, entenent-los esmenats amb l'obtenció del sentit favorable.*
- c) *Per poder aixecar el precinte dels elements de cocció, caldrà disposar de sistema d'extinció automàtica a la campana de la cuina protegint els elements dels que es proposa el precinte en el present informe.*
- d) *En el termini d'1 mes, obtenció d'acta de control periòdic preceptiva de la instal·lació elèctrica de l'establiment en sentit favorable sense defectes per part d'una ECA, d'acord amb el punt 4.2 de la ITC-BT-05 del REBT, ja que fa més de 5 anys que no se n'ha presentat cap.*

Conclusions

S'informa DESFAVORABLEMENT, proposant el següent:

1. *El precinte dels citats elements de cocció com a mesura cautelar.*



Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació [REDACTED]		
Codi de document LAC17101XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41

2. El precinte de la cuina impossibilitant la preparació de menjar sigui amb qualsevol tipus de cocció ó sense, com a mesura cautelar.
3. La retirada de taules i cadires d'acord al punt 2 de les consideracions tècniques.
4. La retirada dels televisors sota el tendal i de l'amplificador existent.
5. Un termini de 10 dies per acreditar la finalització de la intervenció prèvia en l'establiment (finalització de les obres a l'empara de la llicència d'obres atorgada), advertint que en cas contrari es deixarà sense efecte la comunicació i s'ordenarà la suspensió cautelar de l'activitat (tot l'establiment) de manera immediata.

(...)

Informe del tècnic de llicències d'obres.-

Consideracions tècniques

Informe vers la visita d'inspecció efectuada el dia 07/07/2023.



Fotografia 01



Fotografia 02



Fotografia 03




Fotografia 04

Les dimensions màximes dels rètols és de 1,25 m x 1,25 m cal retirar tots els rètols amb mides superiors, segons l'OMTR.



Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació 		
Codi de document LAC17I01XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41

A l'espai delimitat pel tendal d'un local destinat a bar, restauració i similars únicament s'hi admeten taules i cadires destinades al públic. La reculada d'1 metre entre el tendal i l'espai públic s'ha de mantenir lliure, segons l'art. 6.1.20 de l'OMTR, per tant, cal retirar tots els elements inclosos els cartells situats al metre de reculada.

Al local situat al costat de la cuina no es pot col·locar res a la zona de reculada tant en quant no es finalitzin les obres sol·licitades i es tramiti l'ampliació de l'activitat. (foto 2)

A la zona tocant amb l'entrada de l'edifici Rioja 3 cal retirar tots els elements de reculada, donat que, no dona compliment amb l'art amb l'art 6.1.7 de l'OMTR que diu: El tendal únicament es podrà instal·lar a la terrassa afrontant al local al qual està vinculat, no podrà ubicar-se davant de locals colindants. (foto 1)

Conclusions

Informo DESFAVORABLE la inspecció efectuada, cal retirar tots els rètols amb mides superiors 1,25 m x 1,25 m, cal retirar tots els elements inclosos els cartells situats al metre de reculada, cal retirar tots els elements tocant amb l'entrada de l'edifici situat al c/ los Rioja nº 3 per situar-se fora de l'afrontat del local i al local situat al costat de la cuina no es pot col·locar res a la zona de reculada, tant en quant, no es finalitzin les obres sol·licitades i es tramiti l'ampliació de l'activitat.

(...)

Informe de la tècnica de sanitat.-

Consideracions tècniques

En data 7 de juliol de 2023, es realitza visita sanitària degut a la queixa rebuda de l'establiment "Fox and Hounds», on s'observen les següents irregularitats:

- La ventilació de la cuina és inadequada, havent una comunicació directa amb l'exterior, tapada amb cartrons i amb diferents productes alimentaris. No esta permesa la utilització de ventiladors a les zones de manipulació. (Fotos 1 i 2).*
- Les obertures no es troben protegides contra les plagues, no estan instal·lades mosquiteres per evitar l'entrada de plagues (Fotos 1 i 2).*



Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació [REDACTED]		
Codi de document LAC17I01XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41



Foto 1



Foto 2

- La climatització és inexistent en les zones de manipulació facilitant la multiplicació microbiana en els productes alimentaris.
- L'emmagatzematge i manipulació d'ous frescos no es fa amb la cura necessària per disminuir la perillositat per la possible presència de patògens (especialment salmonel·la), sense mantenint-los en lloc fresc, i reutilitzant, sense neteja entre preparacions al llarg de la jornada, el mateix recipient per l'elaboració de les truites, irregularitat agreujada per les elevades temperatures a les que es manté aquesta cuina.
- El manteniment de les estructures i superfícies és deficient, presentant mobles trencats arranjats amb cinta adhesiva, etc., que dificulten la neteja i desinfecció. (Foto 3).



Foto 3

- No es disposa de vestidor pel personal. Els treballadors venen canviats amb la roba de feina des de l'exterior.
- L'establiment no emmagatzema higiènicament els aliments, trobant-se aliments en contacte amb el terra (verdures, etc. – Fotos 4 i 5).



Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació [REDACTED]		
Codi de document LAC17I01XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41



Foto 4



Foto 5

- S'observa manca de capacitat frigorífica i/o els equips frigorífics per a fer el refredament al més aviat possible sense afectar la resta d'aliments emmagatzemats (entre 2 i 4 hores com a màxim).
- La descongelació es realitza a temperatura ambient, sense reixeta de recollida dels líquids, ni evitar el degoteig d'exsudats. Aquesta pràctica augmenta el risc de multiplicació de microorganismes patògens i/o la formació de toxines.(Fotos 1 i 3)
- No existeix lector de temperatura a l'interior de les neveres, congeladors, etc. per comprovar el seu correcte funcionament.
- Els equips de fred presenten un manteniment del gel deficient, amb una excessiva acumulació al seu interior en contacte directe amb els aliments.



Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació [REDACTED]		
Codi de document LAC17I01XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41



Foto 6

- *L'àixeta de la zona de manipulació no és d'accionament no manual.*
- *Els residus sòlids orgànics han de disposar-se en contenidors protegits (tapats) i accionats amb un pedal. (Foto 3)*
- *No existeix separació dels residus, barrejant els plàstics amb residus sòlids orgànics. (Foto 3)*
- *Els productes en refrigeració i congelació no estan separats per tipus: crus, cuinats, peix, carn, etc. en neveres diferents o en zones separades dins d'una nevera. (Fotos 6, 7 i 8)*



Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació [REDACTED]		
Codi de document LAC17I01XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41



Foto 7

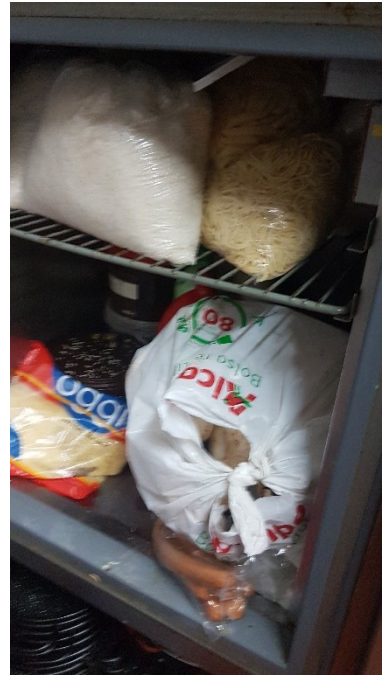


Foto 8

- El productes alimentaris en refrigeració i en congelació no estan protegits en materials o envasos aptes per congelar. Es troben sense identificació ni datació. (Fotos 6, 7 i 8)
- Hi ha equips de congelació sense desglaciar i amb acumulació de gel directament en contacte amb les carns (hamburgueses, costelles, productes de la pesca... - Foto 6)
- Caixes de cartró dintre del congelador i en contacte directe amb aliments sense protecció. (Foto 6)
- Manteniment de salses a la elevada temperatura de la cuina (> 25°C), sense refrigeració. (Fotos 9 i 10)




Foto 9



Foto 10



Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació 		
Codi de document LAC17I01XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41

- *Elements de cuina com paelles, ubicades en espais oberts i a prop del cubell de brossa i del terra, sense protecció. (Foto 3).*
- *Quan s'utilitzen vegetals frescos, l'establiment no disposa d'un procés d'higienització per escrit. Els vegetals de consum en cru no son sotmesos a un procés d'higienització.*
- *Els additius s'han d'emmagatzemar en un lloc diferenciat i aïllat (sec i protegit de la llum).*
- *Segons control visual de l'oli de fregir, presenta una coloració de degradació. No s'utilitza cap sistema colorimètric i/o, viscosímetre i/o de conductivitat per determinar que no se superi el 25% de compostos polars.*
- *Referent als autocontrols, no existeix cap pla d'autocontrol.*

Al moment de la inspecció s'adverteix de les irregularitats detectades i s'insta a modificar-les immediatament.

Paral·lelament a la inspecció, s'aplica el protocol per a la classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari i s'obté la valoració de l'establiment "Fox & Hounds" de Alt Risc > 98.

Per tant, examinats els fets, s'ha de requerir al titular de l'activitat l'adopció de les mesures correctores següents:

A) S'ha de realitzar immediatament:

- *La ventilació de la cuina ha de ser suficient i adequada per a evitar la contaminació tramesa per l'aire, la proliferació bacteriana, la condensació i el despreniment de partícules. Es recorda que no es poden utilitzar ventiladors a les zones de manipulació.*
- *Les obertures han d'estar protegides contra plagues (p.e: mosquiteres).*
- *Habilitar un espai específic (estança, armari, caixa tancada de material fàcil de netejar) per a guardar-hi la roba i el calçat de feina del personal manipulador.*
- *L'emmagatzematge ha de realitzar-se adequadament, sense que els aliments entrin en contacte amb el terra, separant els tipus de productes alimentaris (peix, carn, crus, cuinats, etc.) en neveres diferents o en zones separades dins d'una nevera, i transvasar els productes oberts en envasos tancats aptes per a ús alimentari juntament amb la informació corresponent.*
- *Manipular i emmagatzemar correctament els ous frescos.*
- *Col·locar un lector de temperatura a l'interior de les neveres, congeladors, etc. per comprovar el seu correcte funcionament.*
- *Realitzar el manteniment del gel a tots els equips de fred regularment. Evitar el contacte directe del gel amb el producte alimentari.*
- *Els residus sòlids orgànics han de disposar-se en contenidors protegits (tapats) i accionats amb un pedal.*
- *Separar els diferents tipus de residus, sense barrejar plàstics amb residus sòlids orgànics.*



Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació [REDACTED]		
Codi de document LAC17101XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41

- *El productes alimentaris en congelació han d'estar protegits en bosses o envasos aptes per congelar. S'han d'identificar correctament i datar-los.*
- *Retirar les caixes de cartró de dintre dels congeladors i neveres.*
- *Mantenir els productes alimentaris a les temperatures de conservació que indica l'article 4 del Reial Decret 1021/2022, que regula determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.*
- *Ubicar adequadament els estris de cuina com les paelles.*
- *Descongelar el productes alimentaris en condicions de refrigeració (entre 0°C i 4°C). No obstant, el responsable de l'establiment pot establir un altre mètode, sempre que hi hagi evidència científica i tècnica de les garanties de seguretat per a cada tipus de producte. Per a productes que s'hagin de consumir immediatament, es poden fer servir altres mètodes de descongelació, com l'aigua freda circulant pels productes envasats hermèticament, o el microones, el qual la cocció segueix a la descongelació.*
- *Disposar i complir un protocol d'higienització dels vegetals de consum en cru.*
- *Emmagatzemar els additius en un lloc diferenciat i aïllat (sec i protegit de la llum).*
- *Realitzar el recanvi d'oli segons la freqüència necessària per tal d'aconseguir que en cap cas superi el 25% de compostos polars totals.*

B) S'ha de realitzar en un termini de 15 dies:

- *La climatització en les zones de manipulació ha de ser l'adequada per a evitar la proliferació microbiana en funció de l'activitat (sala freda d'establiments de restauració, etc).*
- *Realitzar el manteniment de les estructures i superfícies deteriorades: zones de pintura escrostonada, mobles trencats arranats amb cinta adhesiva, etc., per facilitar la neteja i desinfecció.*
- *Disposar d'equips de fred en número suficient per la descongelació adient dels productes alimentaris.*
- *L'aixeta de la zona de manipulació ha de ser d'accionament no manual.*
- *Elaborar i aplicar un pla de control de l'aigua.*
- *Crear, aplicar i registrar un pla de neteja i desinfecció.*
- *Aplicar i registrar un pla de control de plagues i altres animals indesitjables.*
- *Aplicar i mantenir actualitzat el pla de formació i capacitat del personal.*
- *Elaborar, aplicar i registrar un pla de control de proveïdors i pla de traçabilitat.*
- *Elaborar i registrar diàriament un pla de temperatures.*
- *Elaborar i aplicar un pla d'etiquetatge d'al·lèrgens.*

Conclusions

Informo DESFAVORABLEMENT al comprovar que hi ha risc imminent per a la salut proposant com a mesura cautelar el tancament de la cuina, mantenint-se el temps que exigeixi la situació de risc que la justifica."



Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació [REDACTED]		
Codi de document LAC17I01XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41

3. Conseqüentment, d'acord amb l'informe conjunt transcrit al punt anterior, s'ha d'ordenar el precinte immediat dels equips de cocció indicats al mateix, així com de tota la cuina de l'esmentada activitat, com a mesura cautelar, en suposar la seva utilització un risc per la seguretat de les persones, els béns i per la salut, per un període inicial d'1 mes i fins que no s'esmenin les deficiències tècniques i sanitàries en els termes que s'indiquen al citat informe.

Així mateix, s'ha de requerir a la part interessada per tal que:

- D'acord l'informe pel tècnic mitjà d'Activitats: retiri cadires, taules, televisors i amplificador en els termes que indica el tècnic, acrediti la finalització de la intervenció prèvia en l'establiment i obtingui l'acta de control periòdic preceptiva de la instal·lació elèctrica de l'establiment en sentit favorable sense defectes per part d'una ECA.
- D'acord l'informe pel tècnic de llicències d'obres: retiri els rètols, cartells i altres elements no permesos en els termes que indica aquest tècnic.
- D'acord les consideracions de la tècnica de Sanitat: adopti les mesures correctores sanitàries indicades.

Fonaments de dret

1. Article 84 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les bases de règim local, així com l'art. 236 del Decret Legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el text refós de la Llei Municipal i de Règim Local de Catalunya, en quant a la potestat dels ens locals en intervenir l'activitat dels ciutadans.
2. Llei 18/2020, del 28 de desembre, de facilitació de l'activitat econòmica.
3. Decret 131/2022, de 5 de juliol, del Reglament de la Llei de facilitació de l'activitat econòmica.
4. Atès l'art. 88 de la Llei 26/2010, del 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, estableix que les administracions públiques de Catalunya vetllen per la legalitat vigent mitjançant les potestats d'inspecció i control del compliment dels requisits aplicables d'acord amb la normativa sectorial. A aquest efecte, poden comprovar, verificar, investigar i inspeccionar fets, elements, activitats, accions i altres circumstàncies que hi concorrin. El contingut i l'abast de les funcions públiques d'inspecció i control són concretats per la normativa sectorial, atenent les especificitats dels diferents àmbits materials d'intervenció".



Ajuntament
de Salou

<i>Unitat / Departament</i> Unitat Activitats MALAL		
<i>Codi de verificació</i> [REDACTED]		
<i>Codi de document</i> LAC17I01XG	<i>Núm. d'expedient</i> 5810/2023	03-08-23 13:41

5. Atès l'art. 90 de la Llei 26/2010, esmentada, el qual atorga valor probatori als fets constatats pel personal de l'Administració encarregat de les funcions públiques d'inspecció i control, sens perjudici de les proves que puguin aportar les persones interessades en defensa de llurs drets i interessos.
6. En relació a l'àmbit d'aplicació de la Llei 11/2009 de 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i les activitats recreatives (en endavant, "LEPAR"), en l'Annex I.IV del Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives (en endavant, "REPAR"), s'estableix que, en defecte de normativa específica per aquestes activitats, s'aplica supletòriament les previsions del REPAR a les activitats de restauració.
7. Atès l'establert a l'art. 62.c) en relació al 63.c) de la citada Llei 11/2009, en quant a l'adopció del tancament provisional d'un establiment obert al públic mitjançant precinte com a mesura provisional per l'existència d'un risc greu o un perill imminent per la seguretat de les persones o dels béns.
8. Atès l'establert a l'art. 54 de la Llei 11/2009, de 6 de juliol de regulació administrativa dels espectacles públics i les activitats recreatives, segons el qual es considera una mesura sense caràcter sancionador el tancament d'un establiment obert al públic o la prohibició o suspensió d'una activitat recreativa o d'un espectacle públic que no té llicència o l'autorització corresponent, fins que no es restableixi la legalitat, prèvia audiència a la persona interessada.
9. Atès l'art. 141 del Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives, estableix que la competència per inspeccionar els establiments oberts al públic, els espectacles públics i les activitats recreatives, als efectes de verificar el compliment del règim establert per aquest Reglament, correspon entre d'altres administracions, a l'ajuntament que hagi atorgat la llicència corresponent o hagi estat el destinatari de la corresponent comunicació prèvia, si ha assumit aquesta competència.
10. Llei 3/2010, del 18 de febrer, de prevenció i seguretat en matèria d'incendis en establiments, activitats, infraestructures i edificis.
11. Reial Decret 314/2006, de 17 de març (BOE 28/03/2006), pel qual s'aprova el Codi Tècnic de l'Edificació i posteriors modificacions.
12. Ordre INT/324/2012, d'11 d'octubre, per la qual s'aproven les instruccions tècniques complementàries genèriques de prevenció i seguretat en matèria d'incendis en establiments, activitats, infraestructures i edificis.
13. Decret 130/2003, de 13 de maig, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis públics de sanejament.



Ajuntament
de Salou

<i>Unitat / Departament</i> Unitat Activitats MALAL		
<i>Codi de verificació</i> [REDACTED]		
<i>Codi de document</i> LAC17I01XG	<i>Núm. d'expedient</i> 5810/2023	03-08-23 13:41

14. Reial Decret 178/2021, de 23 de març, que modifica determinats articles i instruccions tècniques del Reglament d'Instal·lacions Tèrmiques en els Edificis aprovat pel Reial Decret 1027/2007, de 20 de juliol i modificat posteriorment pel Reial Decret 238/2015, de 5 d'abril.
15. UNE-EN 13779 Ventilació dels edificis no residencials. Requisits de prestacions de sistemes de ventilació i condicionament de recintes.
16. Atès el Pla d'Ordenació Urbanística Municipal (POUM), aprovat d'1 d'octubre de 2003.
17. Article 33 del Decret 112/2010 citat, en quant a la compatibilitat acústica dels establiments, espectacles i activitats regulats a aquell reglament.
18. Llei 16/2022, de 28 de juny, de protecció contra la contaminació acústica.
19. Ordenança de Sorolls i Vibracions aprovada pel Ple de l'Ajuntament en data 29 d'abril de 2015 i publicada al BOPT núm. 266 de 17 de novembre de 2015.
20. Mapa de Capacitat Acústica del municipi de Salou, aprovat el 24 de febrer del 2005.
21. Ordenança Municipal de de Tendals i Rètols (OMTR), de juny de 2018.
22. D'acord amb el Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu y del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
23. D'acord amb el Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
24. D'acord amb el document «Criteris registrals per a establiments minoristes del sector de l'alimentació» aprovat pel Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) el 20 de febrer de 2012, en aplicació del RD191/2011, que modifica les condicions d'inscripció de les indústries alimentàries en el RGSEAA, excloent-hi la majoria d'establiments de venda minorista.
25. D'acord amb el Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnics-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
26. D'acord amb la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, i les seves afectacions sobre les activitats de salut pública dels ens locals.
27. D'acord amb la Llei 15/1990 d'ordenació sanitària a Catalunya, i les seves afectacions sobre les competències dels Ajuntament.



Ajuntament
de Salou

<i>Unitat / Departament</i> Unitat Activitats MALAL		
<i>Codi de verificació</i> [REDACTED]		
<i>Codi de document</i> LAC17I01XG	<i>Núm. d'expedient</i> 5810/2023	03-08-23 13:41

28. En exercici de les competències que m'han estat conferides en virtut de la delegació efectuada per l'Alcaldia d'aquest Ajuntament, mitjançant Decret núm. 4270/2023, de data 09 d'agost de 2023.

Resolució

1. Ordenar a la Policia Local de Salou, com a mesura cautelar i per un període inicial d'1 mes, el precinte immediat dels elements de cocció instal·lats a la cuina de l'establiment anomenat "The Fox and Hounds", ubicat al carrer Rioja núm. 3-5, locals 18 i 19, de Salou, d'acord les consideracions tècniques del tècnic mitjà d'Activitats exposades a l'informe citat de data 03-08-2023, en representar la seva utilització un risc per la seguretat de les persones i els béns.

Els elements de cocció a precintat són els identificats a l'informe tècnic esmentat anteriorment, transcrit al punt 2 dels Fets d'aquesta resolució, i que són els següents:

- Graella
- Planxa
- Fregidores
- Fogons

La pràctica d'aquest precinte tècnic-policial ordenat a la Policia Local de Salou, podrà efectuar-se amb el suport dels tècnics municipals.

2. Ordenar, tanmateix, a la Policia Local de Salou el precinte, com a mesura cautelar, de la cuina de l'establiment citat, impossibilitant la preparació de qualsevol tipus de menjar, amb cocció o sense, donat que existeix un risc imminent per la salut, d'acord les consideracions tècniques emeses per la tècnica de Sanitat a l'esmentat informe de data 03-08-2023.
3. Informar a Sukhdeep Singh, com a titular de l'activitat citada, que els precintes ordenats als punts 1 i 2 anteriors s'efectuaran per part de la Policia Local de Salou de forma immediata, com a mesura provisional, en el termini màxim de 24 hores, termini en què l'interessat podrà retirar, en tot cas, de l'establiment els productes que es puguin malmetre o caducar i/o qualsevol estri o mobiliari que fos necessari.
4. Ordenar a la part interessada la retirada en el termini de 3 (tres) hores a partir de la notificació d'aquesta resolució, d'acord les consideracions tècniques del tècnic mitjà d'Activitats a l'informe transcrit als Fets, dels elements següents:
 - 59 cadires i les seves respectives taules, començant per les que es disposen fora dels límits del tendal i que s'il·lustra a la fotografia adjuntada al citat informe.



Ajuntament
de Salou

<i>Unitat / Departament</i> Unitat Activitats MALAL		
<i>Codi de verificació</i> [REDACTED]		
<i>Codi de document</i> LAC17I01XG	<i>Núm. d'expedient</i> 5810/2023	03-08-23 13:41

- Els televisors ubicats sota el tendal.
- L'amplificador ubicat en el vestíbul dels lavabos.

5. Ordenar, tanmateix, a la part interessada la retirada en el termini de 3 (tres) hores a partir de la notificació d'aquesta resolució, d'acord les consideracions tècniques del tècnic de llicències d'obres del mateix informe conjunt, dels elements següents:

- Rètols amb mides superiors a 1,25 m x 1,25 m.
- Tots els elements, inclosos els cartells, situats al metre de reculada.
- Tots els elements tocant amb l'entrada de l'edifici situat al carrer Rioja núm. 3, per situar-se fora de l'afrontat del local.

Segons l'informe tècnic, al local situat al costat de la cuina no es pot col·locar res a la zona de reculada, tant en quant, no es finalitzin les obres sol·licitades i es tramiti l'ampliació de l'activitat.

6. Requerir a la part interessada, d'acord la part de l'informe redactada pel tècnic mitjà d'Activitats, per tal que:

- a) En un termini de 10 dies, acreditar la finalització de la intervenció prèvia en l'establiment (finalització de les obres a l'empara de la llicència d'obres atorgada).
- b) En el termini d'1 mes, obtenir l'acta de control periòdic preceptiva de la instal·lació elèctrica de l'establiment en sentit favorable sense defectes per part d'una ECA, d'acord amb el punt 4.2 de la ITC-BT-05 del REBT, ja que fa més de 5 anys que no se n'ha presentat cap.

7. Advertir expressament a la part interessada que en cas de no donar compliment a l'apartat a) del punt anterior, en el termini atorgat, es deixarà sense efecte la comunicació de l'activitat i s'ordenarà el cessament de la mateixa, en tenir la modificació caràcter substancial.

8. Requerir a la part interessada, d'acord amb l'informat per la tècnica de Sanitat a l'informe esmentat de data 03-08-2023, per tal que adopti les mesures correctores següents:

a) De manera immediata:

- La ventilació de la cuina ha de ser suficient i adequada per a evitar la contaminació tramesa per l'aire, la proliferació bacteriana, la condensació i el despreniment de partícules. Es recorda que no es poden utilitzar ventiladors a les zones de manipulació.
- Les obertures han d'estar protegides contra plagues (p.e: mosquiteres).



Ajuntament
de Salou

<i>Unitat / Departament</i> Unitat Activitats MALAL		
<i>Codi de verificació</i> [REDACTED]		
<i>Codi de document</i> LAC17I01XG	<i>Núm. d'expedient</i> 5810/2023	03-08-23 13:41

- Habilitar un espai específic (estança, armari, caixa tancada de material fàcil de netejar) per a guardar-hi la roba i el calçat de feina del personal manipulador.
- L'emmagatzematge ha de realitzar-se adequadament, sense que els aliments entrin en contacte amb el terra, separant els tipus de productes alimentaris (peix, carn, crus, cuinats, etc.) en neveres diferents o en zones separades dins d'una nevera, i transvasar els productes oberts en envasos tancats aptes per a ús alimentari juntament amb la informació corresponent.
- Manipular i emmagatzemar correctament els ous frescos.
- Col·locar un lector de temperatura a l'interior de les neveres, congeladors, etc. per comprovar el seu correcte funcionament.
- Realitzar el manteniment del gel a tots els equips de fred regularment. Evitar el contacte directe del gel amb el producte alimentari.
- Els residus sòlids orgànics han de disposar-se en contenidors protegits (tapats) i accionats amb un pedal.
- Separar els diferents tipus de residus, sense barrejar plàstics amb residus sòlids orgànics.
- El productes alimentaris en congelació han d'estar protegits en bosses o envasos aptes per congelar. S'han d'identificar correctament i datar-los.
- Retirar les caixes de cartró de dintre dels congeladors i neveres.
- Mantenir els productes alimentaris a les temperatures de conservació que indica l'article 4 del Reial Decret 1021/2022, que regula determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- Ubicar adequadament els estris de cuina com les paelles.
- Descongelar el productes alimentaris en condicions de refrigeració (entre 0°C i 4°C). No obstant, el responsable de l'establiment pot establir un altre mètode, sempre que hi hagi evidència científica i tècnica de les garanties de seguretat per a cada tipus de producte. Per a productes que s'hagin de consumir immediatament, es poden fer servir altres mètodes de descongelació, com l'aigua freda circulant pels productes envasats hermèticament, o el microones, el qual la cocció segueix a la descongelació.
- Disposar i complir un protocol d'higienització dels vegetals de consum en cru.
- Emmagatzemar els additius en un lloc diferenciat i aïllat (sec i protegit de la llum).
- Realitzar el recanvi d'oli segons la freqüència necessària per tal d'aconseguir que en cap cas superi el 25% de compostos polars totals.

b) En un termini de 15 dies:

- La climatització en les zones de manipulació ha de ser l'adequada per a evitar la proliferació microbiana en funció de l'activitat (sala freda d'establiments de restauració, etc).



Ajuntament
de Salou

<i>Unitat / Departament</i> Unitat Activitats MALAL		
<i>Codi de verificació</i> [REDACTED]		
<i>Codi de document</i> LAC17I01XG	<i>Núm. d'expedient</i> 5810/2023	03-08-23 13:41

- Realitzar el manteniment de les estructures i superfícies deteriorades: zones de pintura escrostonada, mobles trencats arranats amb cinta adhesiva, etc., per facilitar la neteja i desinfecció.
- Disposar d'equips de fred en número suficient per la descongelació adient dels productes alimentaris.
- L'aixeta de la zona de manipulació ha de ser d'accionament no manual.
- Elaborar i aplicar un pla de control de l'aigua.
- Crear, aplicar i registrar un pla de neteja i desinfecció.
- Aplicar i registrar un pla de control de plagues i altres animals indesitjables.
- Aplicar i mantenir actualitzat el pla de formació i capacitació del personal.
- Elaborar, aplicar i registrar un pla de control de proveïdors i pla de traçabilitat.
- Elaborar i registrar diàriament un pla de temperatures.
- Elaborar i aplicar un pla d'etiquetatge d'al·lèrgens.

9. Advertir a Sukhdeep Singh, titular de l'activitat, que el precinte dels elements de cocció ordenat al punt 1 anterior, es mantindrà mentre no s'esmeni el següent:

- Instal·lar extinció automàtica integrada en la campana.
- Aportar el certificat del motor d'extracció de fums conforme té la classificació F₄₀₀/90.
- Aportar certificat conforme el conducte d'extracció té la classificació EI 30.

L'acreditació que porti l'interessat d'aquestes esmenes, haurà de ser informada favorablement pels Serveis Tècnics Municipals, amb caràcter previ al desprecinte.


10. Advertir, tanmateix, a l'interessat, que el precinte de la cuina ordenat al punt 2 es mantindrà mentre no s'adoptin les mesures correctores sanitàries indicades al punt 8 amb l'obtenció del sentit favorable per part de la tècnica de Sanitat i, tanmateix, mentre la situació de risc que justifica el precinte ho exigeixi.

11. Informar, tanmateix, a la part interessada que un cop efectuats els precintes ordenats als punts 1 i 2 anteriors, podrà i haurà de sol·licitar a la Policia Local de Salou el seu desprecinte provisional i temporal per tal d'efectuar les tasques necessàries per donar compliment al requerit en aquesta resolució, sense que això suposi poder utilitzar els elements precintats ni desenvolupar l'activitat de restauració, havent-se de precintat de nou, per la Policia Local de Salou, el què correspongui un cop hagin finalitzat els treballs d'adequació que s'han de portar a terme per donar compliment a les mesures correctores a efectuar.

12. Advertir a la part interessada que en el supòsit de no retirar els elements indicats al punt 4 anterior (59 cadires i taules respectives, televisors sota el tendal i amplificador), transcorregut el termini atorgat de 3 (tres) hores, aquests seran precintats per part de la Policia Local de Salou, automàticament i sense cap resolució expressa.



Ajuntament
de Salou

Unitat / Departament Unitat Activitats MALAL		
Codi de verificació 		
Codi de document LAC17I01XG	Núm. d'expedient 5810/2023	03-08-23 13:41

- Advertir a la part interessada que en el supòsit de no retirar els elements indicats al punt 5 (rètols amb mides superiors a 1,25m x 1,25m, cartells i altres elements al metre de reculada i, tanmateix, elements situats fora de l'afrentat del local), transcorregut el termini atorgat de 3 (tres) hores, s'incoarà el corresponent expedient de protecció de la legalitat urbanística, amb la imposició de les corresponents sancions i multes.
- Atorgar a la part interessada un termini de 10 dies d'audiència per tal que pugui al·legar tot allò que consideri oportú en defensa dels seus drets i interessos.
- Traslladar aquesta resolució a la Policia Local de Salou per tal que la notifiqui "in situ" a l'establiment anomenat "The Fox and Hounds", identificant al responsable que es fa càrrec de la mateixa, assegurant-se que entén el seu contingut, donant compliment a l'establert en aquella i faci un seguiment acurat de tot l'ordenat a la part resolutiva.

Peu de recurs

Contra els punts 1, 2, 4 i 5 de la part resolutiva, que son definitius en via administrativa, podeu interposar, potestativament recurs de reposició davant el mateix òrgan que l'ha dictat, en el termini d'un mes a partir del dia següent al de la recepció d'aquesta notificació o, directament, recurs contenciós administratiu davant el Jutjat Contenciós-Administratiu de Tarragona en el termini de dos mesos comptats també a partir del dia següent al de la recepció d'aquesta notificació.

Pel que fa a la resta de la resolució, en tractar-se d'un acte administratiu de tràmit no qualificat, no es susceptible d'impugnació. No obstant es podrà interposar qualsevol recurs o reclamació, que es consideri oportú, en defensa dels seus interessos



Signatura electrònica
Firma electrònica

Regidor delegat de
Planificació i
Ordenació del
Territori
Hèctor Maiquez
Forcada
(Decret núm
4270/2023 de
09/08/2023)
10-08-2023 09:18



Signatura electrònica
Firma electrònica

Secretari General
Enric Ollé Bidó
09-08-2023 12:46