



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

REQUISITOS LEGALES DE CENTROS DE EDUCACION AMBIENTAL

Ambito	Titulo	Publica do fecha	Requisito	Apartado
Estatal	Orden del M.A.P.A. de 28/07/1980 por la que se desarrolla el Decreto 24/04/1975 sobre autorización y registro de núcleos zoológicos, establecimientos para la practica de la equitación y centros para el fomento y cuidado de animales de compañía	BOE de 11 de septiembre de 1980	Una vez dispuesto el núcleo, lo comunicará a la Dirección General de la Producción Agraria y procederá a la inscripción en el Registro Oficial	6º
			Comunicar cualquier cambio de propiedad o modificaciones que afecten al contexto higio-sanitario de los animales	7º
			Proceder, siempre que sea necesario y al menos una vez al año, a una desinfección, desinsectación y desratización a fondo de locales y material	8º
			La alimentación de animales carnívoros se hará con carnes y despojos procedentes de centros autorizados	9º
			Se facilitará a los Inspectores Veterinarios oficiales al acceso a las dependencias y a la información	13º
Estatal	Ley 8/2003 de Sanidad Animal BOE N° 99 de 25 de Abril de 2003	25/04/03	Los propietarios o responsables de animales deberán cumplir con las obligaciones en materia de sanidad animal, como vigilar los animales, facilitar información a las autoridades, aplicar medidas sanitarias, etc.	Art. 7
			Sacrificio obligatorio de los animales enfermos o sospechosos de estarlo tras confirmación de la autoridad competente	Art. 20



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

			Cualquier actividad de explotación animal estará supeditada a la eliminación higiénica de efluentes, subproductos de explotación, residuos de especial tratamiento y cadáveres, de acuerdo con las normas.	Art. 37
			Todas las explotaciones de animales deben estar registradas en la comunidad autónoma en que radiquen.	Art. 38
Autonómico	Decreto 20/2002, de 29 de enero, de Turismo en el Medio Rural y Turismo Activo	BOJA de 2 de febrero de 2002	Los establecimientos deberán inscribirse en el Registro de Turismo de Andalucía	Título II. Capítulo I (Art. 9.3.)
			Cumplir requisitos mínimos de infraestructura	Título II. Capítulo I (Art. 11)
			Cumplir requisitos de servicios mínimos	Título II. Capítulo I (Art. 12)
			Cumplir requisitos de licencia, Director técnico, monitores, seguro de responsabilidad civil, seguro de accidentes, inscribirse en el Registro, etc.	Título III. Capítulo I (Art. 23)
			Responsabilidades de la dirección técnica	Título III. Capítulo I (Art. 26)
			Cumplir el perfil de los monitores	Título III. Capítulo I (Art. 27)
			Disponer de equipos homologados, garantizar información a los usuarios y prohibiciones de ciertas actividades según la edad	Título III. Capítulo I (Art. 28, 29 y 30)
			Exhibir una placa identificativa en la entrada y en toda la publicidad	Título IV. Capítulo I (Art. 35)
			Garantizar que los usuarios respeten la normativa medioambiental	Título IV. Capítulo I (Art. 36, d)
Estatal	RD 140/2003 por el que se establecen criterios sanitarios de	BOE de 21 de febrero de	El agua de consumo humano deberá ser salubre y limpia.	Art. 5



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

	<p>la calidad del agua de consumo humano.</p> <p>BOE Nº 45 de 21 de febrero de 2003</p>	21/02/03	<p>El agua cumplirá los requisitos de calidad en: los grifos, en depósitos y en los puntos de utilización en la industria.</p>	Art. 6
			<p>La dotación de agua será suficiente (mínimo 100 litros por habitante / día)</p>	Art. 7 (1)
			<p>Todo proyecto de nueva captación deberá contar con un informe.</p>	Art. 7 (3)
			<p>Antes de su funcionamiento, se realizará un lavado / desinfectado de las tuberías.</p>	Art. 8 (1)
			<p>Cualquier sustancia que se añada al agua, deberá cumplir con la norma UNE – EN correspondiente</p>	Art. 9 (1)
			<p>Las redes de distribución serán en la medida de lo posible, malladas. Antes de su funcionamiento, se lavarán / desinfectarán. La instalación no deberá contaminar o empeorar el agua</p>	Art. 12 (1, 2, 3)
			<p>El personal deberá cumplir el RD 202/2000, sobre manipuladores de alimentos</p>	Art. 15
			<p>Se controlarán los parámetros fijados en el anexo I</p>	Art. 17 (1)
			<p>El control engloba: autocontrol, vigilancia sanitaria y control del agua en el grifo</p>	Art. 17 (2)
			<p>Los resultados deberán estar recogidos</p>	Art. 17 (3)
Estatal	<p>REAL DECRETO 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios</p>	BOE, 1995	<p>La preparación, fabricación, ... se realizaran de tal forma que la higiene sea preservada.</p>	Art. 3 (1)
			<p>Las empresas identificarán cualquier aspecto que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos. Velarán por que se pongan en práctica sistemas eficaces de control de acuerdo al sistema ARPCP.</p>	Art. 3 (2).



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

			Las empresas cumplirán las normas de higiene del anexo (Cap. I, II, V, VI, VII, VIII, IX, X)	Art. 3 (3).
			Las empresas podrán utilizar voluntariamente guías de prácticas correctas	Art. 4 (1)
Estatal	REAL DECRETO 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos BOE N° 48 de 25 de febrero de 2000	25/02/00	Los manipuladores de alimentos deberán: recibir formación, cumplir las normas, cumplir las instrucciones de trabajo establecidas, mantener un grado elevado de aseo personal, cubrirse los cortes, lavarse las manos, etc.	Art. 3 (1)
			Durante su actividad no podrán: fumar, masticar goma de mascar, comer, llevar puestos efectos personales, etc.	Art. 3 (2)
			Si padece una enfermedad de transmisión alimentaria deberá informar.	Art. 3 (3)
			Las empresas garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada	Art. 4 (1)
			La empresa incluirá el programa de formación en el APPCC y lo aplicará como instrumento complementario de las GPGH	Art. 4(2)
			La formación se desarrollará por la propia empresa o por una empresa autorizada	Art. 4 (3)
			Los responsables deberán disponer de la documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus manipuladores	Art. 5 (2)
			Las empresas que formen a sus trabajadores se ajustarán a los previsto en esta disposición y acreditará el nivel de formación que les haya sido impartido.	Art. 7 (1)



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

Estatal	REAL DECRETO 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénicos-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis	BOE de 18 de julio de 2003	Los titulares de las instalaciones serán responsables de que se lleven a cabo programas de mantenimiento periódico, así como del control de la calidad microbiológica y físico-química del agua. La contratación de un servicio externo no exime al titular de su responsabilidad.	Art. 4
			Se debe disponer de un registro de mantenimiento.	Art. 5
			Los programas de mantenimiento incluirán: funcionamiento hidráulico, revisión de toda la instalación. Mínimo se realizará una limpieza, y si procede, desinfección de la instalación al año.	Art. 8 (2)
			Usar desinfectante autorizado. Los sistemas físico-químicos deben ser de probada eficacia. Su uso se ajustará a las especificaciones del fabricante. El personal deberá tener cursos homologados. Los desinfectantes deberán cumplir el RD 414/1996. Los antiincrustantes, antioxidantes, dispersantes y otros preparados químicos cumplirán con los requisitos de envasado, etiquetado, fichas de seguridad, etc.	Art. 13
Autonómico	Decreto 23/1999, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento Sanitario de las Piscinas de Uso Colectivo	BOJA de 25 de marzo de 1999	La cifra del aforo se expondrá en lugar visible, tanto en la entrada, como en su interior.	Cap II (Art. 3)
			Cumplir con las características del vaso en cuanto a ángulos, paredes, fondo, etc.	Cap II (Art. 5)
			Proteger los vasos al terminar la temporada para evitar accidentes	Cap II (Art. 6)



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

			Cumplir con las características de la playa o andén	Cap II (Art. 7)
			Número y características de las duchas	Cap II (Art. 8)
			Canalillo lavapiés	Cap II (Art. 9)
			Escaleras	Cap II (Art. 10)
			Flotadores salvavidas	Cap II (Art. 11)
			Cumplir la normativa sobre barreras arquitectónicas	Cap II (Art. 13)
			Se dispondrá de aseos y vestuarios, garantizando su limpieza y desinfección, los grifos y duchas serán tratados, y se dispondrá de agua corriente, papel higiénico, etc.	Cap II (Art. 14)
			El agua procederá de la red de abastecimiento público	Cap II (Art. 15)
			Se dispondrá de un armario botiquín con el material que indica el anexo	Cap II (Art. 16)
			Se utilizarán papeleras y contenedores. La recogida será diaria	Cap II (Art. 17)
			Mantener condiciones de saneamiento e higiene. Cuando se apliquen tratamientos DDD, se cumplirán las medidas de seguridad	Cap II (Art. 18)
			El agua deberá ser filtrada y desinfectada	Cap II (Art. 20)
			El agua deberá ser renovada continuamente, con una correcta recirculación, y con un sistema de rebose	Cap II (Art. 21)
			El agua tendrá un tratamiento físico-químico. Los productos serán los autorizados, se mantendrán fuera del alcance de los bañistas, etc.	Cap II (Art. 22)



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

			Los ciclos de depuración serán adecuados	Cap II (Art. 23)
			Se llevará un Libro de Registro y control de calidad del agua. Al menos dos veces al día se anotará: cloro residual, color, etc. Cada 15 días: Conductividad, turbidez, etc. Mensualmente: otros parámetros. Las analíticas quincenales y mensuales las hará un Laboratorio autorizado	Cap II (Art. 26)
			Existirá un Reglamento interno con una mínimas indicaciones que estarán expuestos al público	Cap II (Art. 27)
			Se requerirá la licencia de reapertura	Cap II (Art. 28)
Estatal	RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.	BOE de 12 de enero de 2001	Cumplir las condiciones de los establecimientos en cuanto a documentación del proveedor, materiales de los aparatos y útiles de trabajo, instalaciones de conservación de temperatura, zonas de elaboración y manipulación, limpieza y métodos mecánicos para higienizar vajillas y cubiertos.	Art. 3
			Los establecimientos dispondrán de autorización sanitaria de funcionamiento.	Art. 5



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

			<p>Cumplir con los requisitos de las comidas preparadas en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - productos alimenticios - materias primas - preparación de materias primas - descongelación - fraccionamiento de materias primas - tiempo de preparación - temperatura - refrigeración - aditivos utilizados - normas microbiológicas - métodos de análisis 	
			<p>Cumplir las condiciones de almacenamiento:</p> <p>1. Temperaturas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • congelados: $\leq -18^{\circ} \text{C}$ • refrigerados: $\leq 8^{\circ} \text{C}$ • refrigerados: $\leq 4^{\circ} \text{C}$ • calientes: $\geq 65^{\circ} \text{C}$ <p>3. los productos de limpieza, desinfección, etc., se almacenarán separados de los alimentos</p>	Art. 7
			<p>1. Los responsables aplicarán sistemas permanentes de autocontrol.</p> <p>2. estos sistemas seguirán los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico</p> <p>3. Las autoridades pueden exigir comidas testigos</p>	Art. 10
			<p>1. Los responsables pueden utilizar voluntariamente las GPCH</p>	Art. 11
			<p>El responsable garantizará que los manipuladores dispongan de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria.</p>	Art. 12



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

Estatal	Ley 10/1998 de 21 de abril de Residuos. (BOE n° 96, de 22 de abril de 1998)	22 de abril de 1998	Los poseedores de residuos estarán obligados a entregarlos a un gestor de residuos para su valorización o eliminación. Mantenerlos en condiciones adecuadas de higiene y seguridad Todo residuo potencialmente reciclable o valorizable deberá ser destinado a estos fines, evitando su eliminación.	Art. 11
			Prohibido el abandono, vertido o eliminación incontrolada de residuos	Art. 12
			<ul style="list-style-type: none"> - Separar adecuadamente y no mezclar los RPs. - Envasar y etiquetar los recipientes que contengan RPs. - Llevar un registro de los RPs producidos o importados y destino de los mismos. - Suministrar a las empresas autorizadas para llevar a cabo la gestión de RPs la información necesaria para su tratamiento y eliminación. 	Art. 21
			Almacenamiento de residuos no peligrosos por un tiempo máximo de 2 años	Art. 3. n
Estatal	Real Decreto 833/1988 de 20 de julio por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 20/1986, Básica de Residuos Tóxicos y Peligrosos. (BOE n° 182 de 30 de julio de 1988)	30 de julio de 1988	Autorización de Pequeño Productor de Residuos Tóxicos y Peligrosos Se deberá acompañar la solicitud de Autorización con un estudio de cantidades e identificación de residuos según el anexo I del Reglamento indicado	Art.10
			<u>Llevar un Registro de residuos peligrosos</u> Considerar origen, cantidad, naturaleza, código de identificación, fecha de cesión, fecha y descripción de los pretratamientos (en su caso), fecha de inicio y finalización de almacenamiento, frecuencia de recogida y medio de transporte	Arts 16 y 17



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

			Inscripción en el Registro de Pequeños Productores de Residuos Peligrosos Deberá anotar en los libros de Registro las entregas efectuadas al gestor autorizado para la recogida de dichos residuos.	Art. 22
			<u>Cumplimentar los documentos de control y seguimiento de los residuos y conservarlos mínimo 5 años</u> Control y seguimiento desde el lugar de producción hasta los centros de recogida, tratamiento o eliminación. Así mismo debe comunicar inmediatamente los casos de desaparición, pérdida o escape de los RPs.	Art. 16.3 Art. 41.e Art. 21
			<u>No entregar RPs a transportistas que no reúnan los requisitos exigidos por la legislación vigente sobre el transporte de mercancías peligrosas</u>	Art. 21
			Remitir la Notificación de Traslado con diez días de antelación a la fecha del envío. La información que debe contener es: Nombre o razón social del destinatario y del transportista, Medio de transporte e itinerario previsto, cantidades, características y código de identificación de los residuos y fecha o fechas de los envíos. Se remitirá al Órgano competente de la Comunidad Autónoma a la que afecte. No realizar manipulaciones de los residuos durante el traslado que no sean exigibles por el propio traslado o que esté autorizada. Formalización del Documento de Control entre el destinatario y el transportista.	Art. 41
Estatal	RD 952/ 97 de 20 de junio que modifica Ley 20/1986 y Rd 833/88	5/07/1997	Realizar estudio de minimización de residuos peligrosos cada 4 años	Disp. Adicional 2ª



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

Estatal	Real Decreto 833/1988 de 20 de julio por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 20/1986, Básica de Residuos Tóxicos y Peligrosos. (BOE nº 182 de 30 de julio de 1988)	30 de julio de 1988	Envasado y etiquetado en la forma reglamentaria establecida.	Arts. 13, 14 y 15
	Ley 10/1998 de 21 de abril de Residuos. (BOE nº 96, de 22 de abril de 1998)	22 de abril de 1998	Almacenamiento por un tiempo máximo de 6 meses	Art. 3.n
Estatal	Orden MAM/304/2002 de 8 de febrero por la que se publican las operaciones de valorización y eliminación de residuos y la lista europea de residuos. (BOE num. 43 de 19 de febrero de 2002)	19/02/2002	Clasificación de los residuos según la lista europea de residuos	Segundo Anejo 2
Autonómico	Decreto 283/95 por el que se aprueba el reglamento de residuos de la comunidad autónoma andaluza (BOJA 161 de 19/12/1995)	19/12/1995	Los gestores de residuos tóxicos y peligrosos habrán de estar inscritos en el registro correspondiente	Art. 2
			Los productores o poseedores de desechos y residuos serán responsables de los daños y molestias causados por los mismos hasta su entrega a la administración o al gestor correspondiente	Art. 6.1
			Los productores y poseedores de residuos están obligados a facilitar a la administración ambiental la información que se les requiera sobre su origen, características, cantidad y emplazamiento	Art. 9
Autonómico	Decreto 104/2000, de 21 de marzo, por el que se regulan las autorizaciones administrativas de las actividades de valorización y eliminación de residuos y la gestión de residuos plásticos agrícolas. (boja 47/2000, de 22 de abril)	22/04/2000	Todos las personas físicas o jurídicas que realicen alguna actividad autorizada de valorización y eliminación de residuos urbanos deben estar inscritos en el Registro Administrativo Especial de Gestores de Residuos Urbanos	Art. 7
Estatal	REAL DECRETO 255/2003, de 28 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos. (BOE num. 54 de 4 de marzo de 2003)	04/03/2003	Los envases de preparados peligrosos deberán presentar una etiqueta en la que se incluyan datos como la denominación del preparado, datos del fabricante, denominación química de las sustancias incluidas, símbolo e indicaciones de peligro, frases de riesgo y consejos de prudencia	Art. 9



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

			El responsable de la comercialización de un preparado peligroso debe facilitar al destinatario una ficha de datos de seguridad del mismo, en la que se incluirán datos sobre la seguridad y la protección de la salud y el medio ambiente	Art. 13
Autonómico	Ley 7/ 1994, de 18 de mayo, de Protección ambiental (BOJA num. 79 de 31/05/94)	31/05/1994	Las emisiones de contaminantes a la atmósfera no podrán rebasar los niveles máximos de emisión establecidos previamente en la normativa vigente	Art 39
			Los productores o poseedores de residuos sólidos urbanos estarán obligados a ponerlos a disposición de los ayuntamientos, mantenerlos en condiciones que no produzcan molestias ni riesgos, y serán responsables de los daños causados por los mismos.	Art. 42
			Quedan prohibido todos los vertidos que se realicen de forma directa o indirecta desde tierra a cualquier bien de dominio público hidráulico, que no cuenten con la correspondiente autorización administrativa.	Art. 55
Estatal	REAL DECRETO LEGISLATIVO 1/2001, de 20 de julio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Aguas. (BOE núm. 176 de 24 de julio de 2001)	24/07/2001	Queda prohibido, con carácter general, el vertido directo o indirecto de aguas y de productos residuales susceptibles de contaminar las aguas continentales o cualquier otro elemento del dominio público hidráulico, salvo que se cuente con la previa autorización administrativa.	Art. 100
			El uso de agua de manantiales en un volumen total anual superior a 7000 metros cúbicos requerirá de concesión administrativa.	Art. 54 y 59
Estatal	REAL DECRETO 2042/1994, de 14 de octubre, por el que se regula la inspección técnica de vehículos. BOE núm. 275, de 17 de noviembre de 1994	17/11/94	Los vehículos se someterán a inspección técnica periódica.	Art. 5



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

Estatal	Real Decreto 1942/1993, de 5 de noviembre, por el que se aprueba el reglamento de instalaciones de protección contra incendios BOE de 14 de diciembre de 1993	14/12/93	Los aparatos, equipos, sistemas y sus componentes sujetos a este Reglamento se someterán a las revisiones de conservación	Art. 19
			Se establece el mantenimiento mínimo de las instalaciones de protección contra incendios	Apéndice 2
Estatal	Orden de 16 de abril de 1998 sobre normas de procedimiento y desarrollo del Real Decreto 1942/1993, de 5 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios y se revisa el anexo I y los apéndices del mismo. BOE de 28 de abril de 1998	28/04/98	Modificaciones al programa de mantenimiento mínimo a efectuar a los medios materiales de lucha contra incendios	Art. 10
Estatal	REAL DECRETO 2267/2004, de 3 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales. BOE num 303 de 17 de diciembre de 2004	17/12/2004	Todos los aparatos, equipos, sistemas y componentes de las instalaciones de protección contra incendios de los establecimientos industriales, cumplirán lo preceptuado en el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios,	Anexo III Pto. 1
			Se instalarán extintores de incendio portátiles en todos los sectores de incendio de los establecimientos industriales.	Anexo III Pto. 8.1
Estatal	ORDEN de 27 de julio de 1999 por la que se determinan las condiciones que deben reunir los extintores de incendios instalados en vehículos de transporte de personas o de mercancías. BOE num 186 de 5 de agosto de 1999	5/08/99	Los extintores a instalar en vehículos para el transporte de mercancías y cosas con PMA hasta 1000 Kgs serán uno manual y portátil de polvo seco de la clase 8A/34B	Art. 1 y 2



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

Estatal	REAL DECRETO 208/2005, de 25 de febrero, sobre aparatos eléctricos y electrónicos y la gestión de sus residuos. BOE num 49 de 26 de febrero de 2005	26/02/05	Los usuarios de aparatos eléctricos y electrónicos utilizados en sus hogares deberán entregarlos, cuando se deshagan de ellos, para que sean gestionados correctamente.	Art. 4
Estatal	Real decreto-ley 11/1995 por el que se establecen las normas aplicables al tratamiento de las aguas residuales urbanas BOE num 312 de 30 de diciembre de 1995	30/12/95	Las aglomeraciones urbanas de menos de 2000 habitantes equivalentes y que viertan en aguas continentales y estuarios dispondrán de un tratamiento adecuado de sus aguas residuales.	Art. 6
Estatal	Real decreto 509/1996 que desarrolla el real decreto-ley 11/1995 por el que se establecen las normas aplicables al tratamiento de las aguas residuales urbanas BOE num 77 de 29 de marzo de 1996	29/03/96	Requisitos de los vertidos de aguas residuales	Anexo I
Autonómica	Orden de 21 de marzo de 2006, por la que se regula la ordenación zootécnica y sanitaria de las explotaciones equinas y su inscripción en el Registro de Explotaciones ganaderas de Andalucía.	Boja de 31 de marzo de 2006	Inscripción en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Andalucía	Requisitos para la inscripción en el registro
Autonómica	Decreto 200/2007 , de 10 de julio por el que se crea el Registro Andaluz de Centros de Educación Ambiental y se regulan los requisitos y procedimiento de inscripción en el mismo	BOJA 1/08/2007	Inscripción en el Registro	Requisitos para el registro

Andalucía	DECRETO 80/2010, de 30 de marzo, de simplificación de trámites administrativos y de modificación de diversos Decretos	BOJA Nº 69, de 12 de abril de 2010	<ul style="list-style-type: none"> - Disponer de un seguro de responsabilidad profesional adecuado a los riesgos - Declaración responsable - Contar con personal cualificado 	Cinco. Art 23
-----------	---	------------------------------------	---	---------------



IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

			<ul style="list-style-type: none">- Velar por cumplir normativa mediomambiental y de seguridad- Preparar planes de emergencia- Buen estado de los equipos- Etc.	Siete. Art. 26
			<ul style="list-style-type: none">- Garantizar que el usuario esté informado de las actividades.	Nueve. Art. 29

Fecha de revisión 15/02/2011