

7. Asfaltos.

Productos	Pesetas por tonelada
7.1. Asfaltos a granel, sobre camión cisterna del comprobador en instalación del litoral .....	6.650,—
7.2. Asfaltos en envases, sobre vehículo del comprador en instalación del litoral .....	7.650,—
7.3. Cut-back a granel, sobre camión cisterna del comprador en instalación del litoral .....	6.750,—

Segundo.—CAMPSA procederá a la progresiva sustitución de sus distribuciones de gasolina-auto 85 I.O. y fuel-oil pesado de tipo actual, por las de gasolina-auto de 90 I.O., fuel-oil pesado número 1 y fuel-oil pesado número 2, de acuerdo con las entregas de estos productos por las refinerías nacionales, salvo en lo que se refiere a fuel-oil número 2 para centrales térmicas, cuyo suministro se realizará a partir de la publicación de la presente disposición.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.  
Madrid, 7 de marzo de 1977.

CARRILES GALARRAGA

Ilmo. Sr. Delegado del Gobierno en CAMPSA.

## MINISTERIO DE LA GOBERNACION

**6174** *ORDEN de 21 de febrero de 1977 sobre Normas higiénico-sanitarias para la instalación y funcionamiento de industrias dedicadas a la preparación y distribución de comidas para consumo en colectividades y medios de transporte.*

Ilustrísimo señor:

La preparación de comidas para su consumo en colectividades o a bordo de medios de transporte colectivo, aéreo, terrestre o marítimo, hace preciso que se preste una atención especial a sus condiciones higiénico-sanitarias, tanto en lo que afecta a sus instalaciones, como a los productos alimenticios que elaboran y preparan y, asimismo, al estado sanitario del personal manipulador, todo ello en función del gran número de productos elaborados diariamente y de los problemas derivados de su consumo.

A fin de prevenir y controlar todos los procesos desde el punto de vista sanitario, y en tanto se promulga la Reglamentación Técnico-Sanitaria de estas industrias, este Ministerio, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º A efectos sanitarios se consideran industrias de elaboración de comidas para consumo en colectividades fuera del establecimiento elaborador, las que se registren en la Dirección General de Sanidad, conforme a lo dispuesto en el Decreto 797/1975, de 21 de marzo, y Orden ministerial de 18 de agosto de 1975, y que se encuadran en cada una de las siguientes categorías:

Catering de Aviación.—Son las industrias que preparan en un edificio, normalmente separado de las instalaciones del aeropuerto, una serie de comidas para consumo de pasajeros y tripulaciones a bordo de las aeronaves.

También se incluyen dentro de este tipo aquellas otras que suministran comidas a los bares, cafeterías, restaurantes y cantinas de los aeropuertos, y que de forma habitual pueden preparar, en sus cocinas, comidas para consumo a bordo de aeronaves.

Catering de Ferrocarriles.—Se trata de la industria que

prepara en un edificio, normalmente ubicado en una estación de ferrocarril, comidas para consumo, a bordo de trenes de diferentes tipos, bien por los usuarios o por los empleados de los mismos.

Catering de Buques.—Se trata de la industria que prepara comidas, normalmente en edificios situados en los puertos, para consumo por parte de las tripulaciones y pasajeros a bordo de buques de carga o pasaje.

Cocinas Centrales.—Se trata de las industrias que, a partir de locales preparados al efecto, preparan comidas, completas o parte de las mismas, para su posterior distribución a colectividades (escuelas, empresas, hospitales, etc.).

Es característica esencial de este tipo de industria el que la conservación de sus preparados, desde el momento de la elaboración hasta el del consumo, se realiza exclusivamente mediante variación controlada de temperatura, pudiendo dar lugar a dos sistemas de cocinas centrales, a saber:

Conservación en caliente.

Conservación en frío (refrigeración y congelación).

Las colectividades que se sirven a través de las industrias de este tipo pueden, o no, a su vez servir las comidas directamente para el consumo, mediante su regeneración térmica, sin ningún tratamiento culinario adicional, o en algunos casos, introducir tratamientos culinarios que completen o complementen la preparación inicial.

Restaurantes que sirven a colectividades.—Se trata de los restaurantes de cualquier tipo (públicos, privados, de colectividades, etc.), que preparan en sus instalaciones comidas para consumo inmediato, además de su actividad primordial, en colectividades cercanas, que no están dotadas de medios de cocina.

El transporte se realiza siempre, en estos casos, en caliente, cuando se trata de platos a consumir calientes, y a temperatura ambiente cuando se trata de platos a servir en estas condiciones.

Art. 2.º Las industrias de referencia sólo podrán dedicarse a la preparación culinaria de alimentos para consumo humano, a partir de productos definidos en el Código Alimentario Español. Cualquier otra actividad de la empresa deberá cumplir las reglamentaciones correspondientes y además estar encuadrada en el Sindicato Nacional de Hostelería.

Art. 3.º Las industrias a que se refiere la presente disposición, deberán reunir los siguientes requisitos:

Primero.—*Condiciones higiénico-sanitarias.*

a) Todos los locales destinados a la manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualquier otro ajeno a sus cometidos específicos, de forma que su distribución permita asegurar siempre una neta separación entre zona de recepción y almacenaje de materias primas, zonas de cocina y zonas de manipulación y envasado.

b) Los pavimentos de estos locales serán impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección, con la inclinación suficiente para evitar retenciones de agua u otros líquidos y estarán provistos de desagües con los dispositivos adecuados que eviten olores y penetración de roedores.

c) Los paramentos verticales tendrán superficies lisas, continuas e impermeables, de color claro.

d) Los techos serán lisos, de material idóneo y lavable.

e) Los huecos al exterior dispondrán de los dispositivos adecuados para evitar el acceso de insectos y roedores.

f) La ventilación natural o artificial será, en todo caso, apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine.

g) Los niveles de iluminación mínimos para las distintas dependencias serán:

Locales de almacenamiento y pasillos ..... 150 Lux.  
Locales de trabajo que exijan ligera atención ..... 250 Lux.  
Zonas de trabajo que exijan gran atención ..... 500 Lux.

Los elementos de iluminación estarán provistos de dispositivos que protejan a los alimentos de una posible contaminación en caso de rotura.

h) Dispondrán de agua potable fría y caliente, debiendo existir un circuito diferenciado de ambas, con un caudal continuo suficiente para todas las necesidades de la industria.

i) Sistema de depuración de residuales cuando el vertido de las mismas no se realice en una red de alcantarillado, o cuando el volumen de vertido y sus características lo aconsejen.

j) Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados, con sus materias

primas o con los productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características de su contenido, ni la de ellos mismos.

k) Dispondrán de vestuarios y servicios dotados de retretes, lavabos y duchas, con separación de sexos. Las taquillas estarán construidas con materiales impermeables y serán de fácil limpieza, desinfección y desodorización. Estos servicios estarán aislados de las zonas de trabajo por doble sistema de puertas.

*Segundo.—Dependencias de recepción de materias primas.*

a) Dispondrán de cámaras frigoríficas en bandas de 0° C y -25° C, dispuestas de tal forma que la conservación de las materias primas no pueda influir en sus caracteres organolépticos originales, ni suponer riesgos de contaminación tóxica o microbiana, directa o indirectamente. Estas cámaras estarán provistas de termómetros de lectura exterior.

b) Almacén para productos alimenticios que no requieran frío, debidamente acondicionado.

c) Zona de cocinas completamente aislada e independiente del resto de los locales, disponiendo de sistemas de extracción de vapores y humos. La entrada a estos locales se efectuará por dobles puertas de vaivén.

d) La instalación del bloque de cocina, dentro del local, se hará de forma que se tenga acceso a él por todos los lados. Independientemente de su fuente calórica, los procedimientos de abastecimiento de combustible se diseñarán de forma que permitan su mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y seguridad.

*Tercero.—Sala de preparación y envasado de alimentos.*

a) Las salas de manipulación y envasado de productos alimenticios no podrán tener una temperatura superior a 18° C. La Dirección General de Sanidad podrá exigir sistemas de climatización, como garantía sanitaria, en aquellos casos en que la preparación de ciertos platos requiera atmósfera con temperaturas inferiores a las señaladas anteriormente.

b) Al lado de los puestos de trabajo se dispondrán recipientes higiénicos estancos, de fácil limpieza y desinfección, dotados de cierre hermético, para recogida de desperdicios.

c) El local de almacenamiento de productos terminados en espera de transporte estará dotado de instalaciones adecuadas a la conservación de los productos.

En el caso de que los elaborados almacenados sean artículos congelados o ultracongelados, las instalaciones de frío mantendrán una temperatura inferior o igual a -18° C.

Si los productos han de ser consumidos sin previo calentamiento, las instalaciones de frío asegurarán que, en el interior de producto, la temperatura esté comprendida entre 4° y 8° C.

Cuando los productos almacenados en espera de transporte estén preparados para su consumo en caliente, deberán existir instalaciones para que la temperatura interior en el centro de los mismos sea igual o superior a 65° C.

d) Dispondrán de un local para la recepción de contenedores utilizados o devueltos, donde tanto los residuos como las comidas no utilizadas puedan ser destruidos o desnaturalizados, y constará de las siguientes zonas:

Zona de vaciado de residuos o eliminación en su caso.

Zona de limpieza de contenedores.

Zona de recepción, limpieza, lavado y secado de materiales para una nueva utilización.

Zona de almacenamiento del material limpio, debidamente acondicionado.

e) Próximos a los puestos de trabajo del personal manipulador, existirán lavamanos accionados a pedal u otro sistema no manual, en número de uno por cada ocho operarios, y uno a las entradas de las zonas de trabajo, dotados todos ellos de jabón, cepillo de uñas, secador de manos o toallas de un solo uso.

f) Los puntos de toma de agua fría y caliente estarán instalados y distribuidos estratégicamente para que la limpieza de dependencias con agua a presión, así como la de contenedores y depósitos de residuos en la zona destinada a ellos, se realice con toda facilidad. El sistema de agua caliente garantizará una temperatura de 82° C.

g) Las máquinas (cortadoras, turmix y otras), así como los instrumentos de corte y demás utensilios, mesas y estanterías serán de material impermeable e inoxidable.

No se permitirá la utilización de madera en cualquier tipo de utillaje, que se destine a almacenamiento o manipulación de alimentos perecederos.

h) El lavado de vajilla, cubertería y demás utensilios debe realizarse por medio de lavadoras mecánicas que aseguren una perfecta limpieza y desinfección.

*Cuarto.—Personal.*

a) A tenor de lo dispuesto en la Orden ministerial de 15 de octubre de 1959 y concordantes, las Autoridades Sanitarias impondrán el régimen de control sobre el personal manipulador de alimentos.

b) El personal técnico y operario que manipule alimentos, observará en todo momento la máxima higiene en su aseo personal, con ropa e indumentaria de color claro, calzado impermeable, cubrecabezas y/o redecilla en su caso, siendo todo ello de uso exclusivo para el trabajo.

Además, el personal que intervenga en el proceso de envasado de alimentos, deberá llevar guantes y mascarilla, cuando así lo disponga la Autoridad Sanitaria.

c) Queda prohibido fumar, comer, masticar goma o cualquier otra práctica antihigiénica dentro de la cocina, sala de preparación y envasado de alimentos o dependencias donde se manipulen o almacenen alimentos o sus envases.

d) Toda persona que realice operaciones de manejo, preparación o envasado de alimentos, deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia.

e) Todo personal que ingrese al servicio de estas industrias o el que se incorpore al trabajo después de una baja por enfermedad, para puestos de trabajo relacionados con la manipulación de alimentos, deberá presentar certificado expedido por la Jefatura Provincial de Sanidad, en el que se indique su estado de salud y no ser portador de gérmenes patógenos.

f) Los manipuladores que se diagnostiquen como portadores de gérmenes patógenos, serán separados del trabajo y no se reintegrarán al mismo hasta que se compruebe, previo control de los Servicios Médicos de Sanidad Nacional, el estado satisfactorio de salud de estos operarios.

*Quinto.—Envasado, acondicionamiento y transporte de las preparaciones culinarias.*

a) Las preparaciones culinarias se envasarán en raciones, de forma que las distintas partes integrantes del menú conserven su independencia y estén protegidas del ambiente exterior, y serán acondicionadas en una de las siguientes formas:

1) Bandejas individuales completas, cuando se trate de comidas para consumo a temperatura ambiente.

2) Bandejas individuales incompletas (excepto las comidas calientes), para ser completadas en destino, con otros productos calientes que se entregarán en lotes adecuados a los contenedores de transporte y a los medios de calentamiento de que se disponga.

3) En lotes completos para varios pasajeros cuando se trate de comidas especiales (primera clase), que deban ser manipuladas y servidas por el personal de la entidad receptora.

4) En lotes especiales para tripulaciones, adaptándose a uno de los tres casos precedentes.

Tanto las bandejas como los envases a situar sobre ellas, podrán ser de vidrio, cerámica, hojalata, papel aluminio, celofán, compuestos macromoleculares en forma simple o de complejo o de cualquier otro material autorizado por la Dirección General de Sanidad.

*Sexto.—Prácticas técnico-sanitarias.*

a) Las materias primas reunirán las mejores condiciones y cualidades. Las fuentes de abastecimiento serán comprobadas para asegurar la pulcritud en la obtención y manipulación de los alimentos suministrados. Los documentos que garanticen el origen de los productos estarán en todo momento a disposición de las Autoridades Sanitarias.

b) Serán sometidos a análisis periódicos bacteriológicos: la leche y productos lácteos, carnes y productos cárnicos, pescados y conservas de pescados, moluscos, cremas, salsas, mahonesas, huevos y ovoproductos.

c) Las materias primas congeladas a temperaturas inferiores a -18° C podrán ser utilizadas durante un período máximo de cuatro meses.

d) Se procurará que una vez retirada de los almacenes la materia prima, sea preparada sin dilación. Asimismo, que los alimentos congelados, particularmente aves y pescados, se des-

congelen completamente antes de ser cocinados para asegurar la penetración del calor en el centro del alimento.

e) La elaboración y manipulación de mahonesas, cremas y natas, se realizará siempre por los mismos operarios, los cuales estarán sometidos a un control sanitario estricto.

Estos productos estarán contenidos en envases herméticamente cerrados, en los que figurará la identificación del fabricante, autorizado por la Dirección General de Sanidad, cuando procedan de otras industrias.

f) No se permitirá el almacenamiento de cualquier alimento con otros productos que puedan ser fuente de contaminación o intoxicación.

g) El uso de insecticidas y rodenticidas se realizará de forma que evite contaminación de alimentos. La vajilla utilizada no desprenderá productos tóxicos que puedan suponer riesgo de contaminación.

h) Los industriales procurarán no sobrepasar su capacidad de almacenamiento para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de vida.

i) Durante su almacenamiento, ningún alimento estará en contacto con el suelo, debiendo estar aislado del mismo como mínimo 10 centímetros.

j) La planificación de comidas se realizará con la suficiente antelación que permita la correcta rotación de las materias primas almacenadas.

k) Todas las comidas almacenadas se utilizarán asimismo conforme a una estricta rotación, para ello cada partida estará adecuadamente codificada con la fecha de elaboración.

l) Las comidas congeladas se trasladarán a las cámaras de congelación sin ningún retraso.

m) La descongelación de las comidas congeladas se realizará por la introducción inmediata de las mismas, una vez salidas del almacenamiento, en hornos convencionales, de vapor, de convención o de microondas.

Esta regeneración de comidas se hará únicamente con las que vayan a consumirse inmediatamente. No se podrá proceder a la recongelación ni al recalentamiento de comidas.

n) Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de consumo, salvo las que vayan a ser congeladas.

o) Se vigilará que los tiempos y temperaturas de preparación culinaria sean los adecuados. La temperatura mínima de preparación culinaria de la carne será de 65° C.

p) Inmediatamente de cocinadas y colocadas en recipientes apropiados se depositarán en los armarios o cámaras frigoríficas de espera, donde permanecerán en bandejas comprendidas entre 4° C y 8° C, debiendo consumirse en el plazo de veinticuatro horas después de su cocción y conservación, a las temperaturas expresadas.

q) Las comidas congeladas y conservadas a temperatura de -18° C podrán ser utilizadas durante un periodo máximo de cuatro meses, de acuerdo con su composición. Para su consumo se calentarán por un procedimiento autorizado, de tal manera que la temperatura del alimento se eleve hasta los 65° C en su punto central, en menos de una hora, manteniéndose esta temperatura hasta el momento de su utilización.

r) Se procurará, siempre que sea posible, que los alimentos crudos sean manejados utilizando utensilios y locales diferentes de la sala de preparación y envasado.

s) Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se sumergirán durante cinco minutos, en solución de hipoclorito sódico 70 mgr./litro (70 p.p.m.) en agua potable y después se lavarán con agua potable corriente. Siempre que sea posible, se utilizará equipo mecánico para estos fines.

t) La sospecha o confirmación de un incidente con alimentos servidos por una planta preparadora, llevará consigo el cambio inmediato de todos los menús por un menú de salvaguarda para emergencias.

u) Las plantas de elaboración dispondrán en todo momento de los alimentos necesarios para la confección de menús de emergencia, en los que no entrará ningún alimento perecedero, señalado como de control analítico periódico.

Los platos preparados por los establecimientos regulados por esta disposición se ajustarán a las características bacteriológicas siguientes:

	Con ingredientes sin tratamiento culinario	Con ingredientes con tratamiento culinario
Salmonella .....	Ausencia en 50 gr. de producto.	Ausencia en 50 gr. de producto.
Shigellas .....	Ausencia en 50 gr. de producto.	Ausencia en 50 gr. de producto.
Otras enterobacteriáceas .....	Menos de 1.000 gérmenes por gr. de producto.	Menos de 10 gérmenes por gr. de producto.
Escherichia coli .....	Menos de 100 gérmenes por gr. de producto.	Ausencia en 1 gr. de producto.
Estreptococcus D. de Lancefield .....	Menos de 1.000 gérmenes por gr. de producto.	Menos de 100 gérmenes por gr. de producto.
Anaerobios sulfito reductores .....	Menos de 1.000 gérmenes por gr. de producto.	Menos de 50 gérmenes por gr. de producto.
Gérmenes aerobios mesófilos (incubación a 30-32° C durante setenta y dos horas).	Menos de 10 <sup>6</sup> gérmenes por gr. de producto.	Menos de 10 <sup>4</sup> gérmenes por gr. de producto.

v) Las operaciones de limpieza de la vajilla requerirán tres tiempos:

Lavado con agua fría y caliente que contenga detergente. La caliente tendrá una temperatura de 60° C como mínimo.

Aclarado con agua caliente a temperatura de 82° C como mínimo.

Tratamiento germicida. Este podrá ser por calor u otros medios esterilizantes.

**Art. 4.º Control e Inspección Sanitaria.**

a) La Dirección General de Sanidad ejercerá el debido control sanitario sobre el personal, instalaciones, materias primas, productos elaborados, prácticas higiénicas y medios de transportes.

Los Servicios Sanitarios dependientes de otras autoridades distintas a la citada Dirección General, colaborarán con ella, para el cumplimiento de estas normas, en el ámbito de su competencia.

b) Los Servicios de Inspección Sanitaria de las Industrias reguladas por la presente disposición, comprenderán:

Control de manipuladores, por los Servicios Médicos correspondientes.

Control de instalaciones, utillaje, materias primas, prepara-

ción culinaria y productos terminados, por los funcionarios sanitarios correspondientes.

c) La Dirección General de Sanidad asignará a cada uno de ellos el número de funcionarios sanitarios especializados.

Art. 5.º Sin perjuicio de lo que además establezcan las normas o reglamentaciones aplicables de otros Organismos, las infracciones a la presente disposición se sancionarán de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 797/1975, de 21 de marzo, de competencia de la Dirección General de Sanidad en materia alimentaria.

Art. 6.º La Dirección General concederá los plazos necesarios para la adaptación de las industrias ya establecidas, a las presentes normas, de acuerdo con las modificaciones que hayan de efectuarse.

Art. 7.º Se faculta a la Dirección General de Sanidad para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de la presente Orden.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 21 de febrero de 1977.

MARTIN VILLA

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad.