

6. 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 Dirección de Salud correspondiente, en el que se indique su estado de salud y no ser portador de gérmenes patógenos.

7. 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.

8. Existirá un botiquín para atender los casos de pequeñas rozaduras o cortaduras, que deberán curarse convenientemente y vendarse con apósito impermeable.

9. Las personas extrañas al servicio no tendrán acceso a las cocinas y a los demás lugares de preparación de alimentos.

#### SECCION 4.ª PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Como quiera que la calidad higiénica de los productos alimenticios está determinada por las condiciones de producción, transporte, conservación y utilización, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

a) Los productos alimenticios y otros ingredientes empleados en la elaboración de las comidas deben ser aptos para el consumo, ajustándose a las características específicas para cada una de ellas.

b) Cuando se lleven a cabo contratos de suministro, en las estipulaciones se hará alusión a la obligación del proveedor de respetar, tanto en sus talleres o establecimientos como durante el transporte, las condiciones higiénicas exigidas.

2. En la recepción de los productos alimenticios se observarán las siguientes normas:

a) En el momento de la recepción se deberá comprobar el cumplimiento por parte del proveedor de las reglas de higiene. Los receptores de los productos deberán conocer las condiciones reglamentarias del transporte de éstos y exigir su cumplimiento.

b) Deberá rechazarse todo producto sospechoso.

#### SECCION 5.ª CONSERVACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. En la conservación de los productos alimenticios se tendrán en cuenta las prescripciones del capítulo VI del Código Alimentario.

2. Con independencia de lo previsto en la norma anterior, se observarán las siguientes:

a) Se vigilarán la temperatura, la humedad relativa y la circulación del aire, para evitar alteraciones o cambios en los alimentos, protegiéndose de la luz solar aquellos que resulten perjudicados por ella.

b) Los locales de almacenamiento de los productos alimenticios estarán separados de los destinados a la preparación de alimentos.

c) Se aislarán los productos que despidan olores de aquellos otros que por su naturaleza puedan absorberlos.

d) Los alimentos no se colocarán nunca sobre el suelo y se apilarán convenientemente.

e) Los industriales procurarán no sobrepasar su capacidad de almacenamiento para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de utilización, en función del tiempo de almacenamiento y de las condiciones de conservación, llevando a cabo las rotaciones que resulten necesarias.

f) Está prohibido almacenar productos no alimenticios (y, en especial, sustancias tóxicas, detergentes y otros agentes de prevención y exterminación) junto a productos alimenticios; también está prohibido almacenar junto a ellos productos alterados, deteriorados o contaminados.

g) Periódicamente se reconocerán el local y el estado de los alimentos, eliminándose los productos alimenticios deteriorados, alterados o contaminados.

#### SECCION 6.ª PREPARACION Y SERVICIO DE COMIDAS

Se observarán en la preparación de los alimentos las normas del capítulo VII del Código Alimentario, teniéndose además en cuenta las siguientes reglas:

a) Se llevará a cabo una última verificación de las condiciones higiénicas de los productos alimenticios para advertir cualquier alteración que se haya producido en ellos después de su recepción. El personal está obligado a señalar inmediatamente cualquier anomalía que observe.

b) La cocción será suficientemente prolongada para garantizar la aptitud para el consumo y se evitará la cocción de piezas de gran volumen.

c) Nunca deben cortarse sobre la misma tabla carne cruda y carne cocida. Tampoco deben colocarse juntos los alimentos crudos y los preparados.

d) Los colorantes empleados por los proveedores, así como las materias aromáticas deben ajustarse a las prescripciones en vigor sobre la materia.

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

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

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

h) Las comidas para consumo inmediato, una vez terminada su cocción, deberán conservarse inmediatamente a temperaturas iguales o superiores a 65° C en el corazón del producto, en recipientes provistos de tapaderas adecuadas. Estas comidas deben consumirse el mismo día de su preparación y cocción.

i) Las comidas destinadas a ser conservadas antes de su consumo por un procedimiento de refrigeración, congelación o ultracongelación, deben envasarse inmediatamente después de su cocción o preparación, en unidades individuales o no, pero siempre de tal forma que sus dimensiones favorezcan la obtención en el menor tiempo posible de una temperatura en el centro del producto de -10° C ó -18° C, según el sistema utilizado.

j) Desde el fin de la fase de enfriamiento, las comidas refrigeradas deben almacenarse en cámaras frigoríficas que aseguren una temperatura de conservación inferior o igual a 3° C en todos los puntos del producto.

k) El período de conservación máximo de la comida refrigerada, desde el final de la cocción hasta su consumo, debe ser inferior o igual a cinco días.

l) La conservación de las comidas congeladas o ultracongeladas se efectuará a -18° C.

m) Las comidas refrigeradas, congeladas o ultracongeladas, cuando vayan a ser consumidas, se calentarán por un procedimiento autorizado, de tal manera que la temperatura de almacenamiento de la comida se eleve hasta los 65° C en el punto central en menos de una hora, y se mantendrá a esta temperatura hasta el momento de su utilización o consumo.

27297

ORDEN de 24 de octubre de 1978 por la que se desarrolla el Real Decreto número 2121/1978, de 22 de agosto, sobre la Lucha Antituberculosa.

Ilustrísimos señores:

El Real Decreto 2121/1978, de 22 de agosto, establece la nueva ordenación de la Lucha Antituberculosa e indica las normas y directrices por las que han de regirse en lo sucesivo las acciones sanitarias frente a la endemia tuberculosa y que en líneas generales comprende acciones sobre el enfermo tuberculoso y sus convivientes como base de la lucha contra la enfermedad y, además, actuaciones epidemiológicas y profilácticas en la población en general.

La adecuada planificación de estas acciones hace necesaria una integración y adaptación funcional de los Centros Sanitarios dispensariales dependientes del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social con el fin de normalizar tales actuaciones.

En su virtud, este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de Salud Pública y Sanidad Veterinaria, ha tenido a bien disponer:

1.º Las Delegaciones Territoriales, a propuesta de las Direcciones de Salud y previo informe de los Servicios Sanitarios Provinciales de las entidades gestoras de la Seguridad Social, y siguiendo las instrucciones de la Dirección General de Salud Pública y Sanidad Veterinaria, propondrán a ésta el Centro o Centros que asumirán la asistencia sanitaria y seguimiento ambulatorio de los enfermos tuberculosos, los cuales tendrán carácter de Centros Dispensariales de la Lucha Antituberculosa, debiendo ser utilizados preferentemente los Dispensarios de Enfermedades del Tórax de las Direcciones Provinciales de Salud.

En los lugares donde los Dispensarios de Enfermedades del Tórax resulten insuficientes para cubrir las necesidades, se pondrán y homologarán como Centros Dispensariales aquellas consultas de especialistas de pulmón y corazón de la Seguridad Social que fueran necesarias u otros servicios de neumología dependientes de otros Organismos. Los enfermos de pulmón y corazón adscritos a las citadas consultas de la Seguridad Social que presenten una patología no tuberculosa deberán ser atendidos por otros especialistas similares de la misma localidad.

2.º Los Centros Dispensariales de la Lucha Antituberculosa podrán utilizar los servicios de laboratorio y de radiología y los que fueran necesarios dependientes del Ministerio y de sus Organismos adscritos.

3.º Todos los especialistas de Pulmón y Corazón de la Seguridad Social u otros Centros Asistenciales del sector público, ante la sospecha de un enfermo de tuberculosis pulmonar deberán remitirlo a los Centros Dispensariales específicos, acompañado de una prueba radiográfica y a poder ser bacteriológica. En caso de imposibilidad de desplazamiento o traslado del sospechoso o enfermo será transferida la información inmediatamente.

4.º El tratamiento global hasta la curación clínica del enfermo tuberculoso será llevado en régimen ambulatorio por los Centros Dispensariales de la Lucha Antituberculosa, salvo cuando sea precisa la hospitalización.

Por razones de urgencia el enfermo podrá ser remitido directamente por los médicos correspondientes a los Centros Hospitalarios respectivos.

5.º La Medicación que sea necesaria será prescrita a los enfermos de la Seguridad Social por los médicos de los Centros Dispensariales en talonarios oficiales facilitados y controlados por la Inspección Médica de la Seguridad Social.

6.º Los partes de incapacidad laboral transitoria o invalidez provisional de los enfermos tuberculosos, serán extendidos por el médico responsable de su seguimiento, y tramitados reglamentariamente.

7.º Las funciones que desarrollarán los Centros Dispensariales de la Lucha Antituberculosa serán las siguientes:

a) Asistencia integral en régimen ambulatorio y hasta su curación de los enfermos tuberculosos, cuyo tratamiento, salvo indicación médica singular, se establecerá siguiendo las pautas de tratamiento que serán normalizadas por la Dirección General

de Salud Pública y Sanidad Veterinaria a propuesta de la Junta Asesora.

b) Control sanitario epidemiológico de los enfermos, familiares y convivientes del enfermo tuberculoso y de su medio familiar y social más próximo.

c) Acciones preventivas en la población general y de manera especial de los grupos de mayor riesgo, tales como escolares, adolescentes y personal sanitario, desarrollando en tales grupos las Campañas de Tuberculina y Vacunación BCG, y reconocimiento sistemático de grupos de población con alta morbilidad ignorada para el descubrimiento de lesiones tuberculosas.

8.º Se establece una red de laboratorio de micobacterias que comprenderán tres niveles técnicos:

Nivel Primario para el control baciloscópico. Nivel secundario para el cultivo bacteriológico. Nivel terciario de referencia para tipificación, resistencia y sensibilidad de micobacterias.

Los Centros Dispensariales vienen obligados a controlar los tratamientos del enfermo tuberculoso a través de los análisis bacteriológicos adecuados, remitiendo las muestras al laboratorio que le corresponda de la red indicada.

9.º El control estadístico de la incidencia y prevalencia será efectuado por las Direcciones Provinciales de Salud observando la confidencialidad de los datos, sobre la base del establecimiento de los siguientes métodos:

- a) Declaración nominal de los enfermos nuevos.
- b) Registro permanente de casos bacilíferos.
- c) Archivo nominal de enfermos en curso de tratamiento.
- d) Fichero de convivientes de enfermos controlados.

10. En cada provincia las Direcciones de Salud son las responsables de todas las acciones sanitarias de Lucha Antituberculosa, como asimismo del control técnico-sanitario del funcionamiento de los Centros Dispensariales.

Lo que digo a VV. II.

Dios guarde a VV. II.

Madrid, 24 de octubre de 1978.

SANCHEZ DE LEON

Ilmos. Sres. Directores generales de Salud Pública y Sanidad Veterinaria, de Asistencia Sanitaria y de Ordenación Farmacéutica y Delegado general del Instituto Nacional de Previsión.

## II. Autoridades y personal

### NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

27298

*ORDEN de 11 de octubre de 1978 por la que se resuelve el concurso de traslados entre funcionarios de la Escala Femenina del Cuerpo General Subalterno.*

Ilmos. Sres.: Convocado concurso de traslados para la provisión de vacantes correspondientes a la Escala Femenina del Cuerpo General Subalterno de la Administración Civil del Estado por Resolución de la Presidencia del Gobierno de 16 de junio último («Boletín Oficial del Estado» número 159, del día 5 de julio), de conformidad con lo preceptuado en la Ley de Funcionarios Civiles del Estado de 7 de febrero de 1964; en el Decreto 1106/1966, de 28 de abril, y en el artículo 12 del Reglamento de dicho Cuerpo («Boletín Oficial del Estado» número 311, de 29 de diciembre de 1971), y previo informe de la Comisión Superior de Personal.

Esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

Primero.—Declarar reingresadas al servicio activo a tenor de lo dispuesto en el artículo 51, 2 y 3, de la Ley de Funcionarios

Civiles del Estado a doña María Teresa Alcaraz de la Fuente (AF4PG529) y a doña María Batalla Ambrosio (AF4PG609), que se hallaban en la situación administrativa de excedente voluntario.

Segundo.—Destinar a las funcionarias que se expresan en la relación anexa a esta Orden al Ministerio de Educación y Ciencia en las localidades que se citan, como consecuencia de la adjudicación de las vacantes anunciadas y de las producidas por resultados de la resolución del presente concurso.

Tercero.—Por el Subsecretario del Ministerio de Educación y Ciencia, en uso de las facultades atribuidas al mismo en el artículo 55 de la Ley de Funcionarios Civiles del Estado y en el artículo 13, 2, del Decreto 1106/1966, de modo inmediato a la publicación de la presente Orden, se adscribirá a las funcionarias que han obtenido destino en el Departamento, a plazas determinadas dentro de la localidad que en cada caso se menciona, dando cuenta a la Presidencia del Gobierno (Dirección General de la Función Pública).

Cuarto.—El cese de la funcionaria que obtenga nuevo destino a consecuencia de este concurso se producirá en el plazo de tres días, contados a partir del siguiente al de la publicación de la presente Orden en el «Boletín Oficial del Estado», y la posesión del destino obtenido deberá realizarse dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes al cese, si radica en la misma localidad