

MUNGIAKO UDALA

IRAGARKIA, Laukariz auzoko Berreagamendi urbanizazioa arautzen duten ordenantzen aldaketari hasierako onarpena emateari buruzkoa. 7447

Pribatuen Iragarkiak**JAZKI/14 SOCIEDAD COOPERATIVA**

IRAGARKIA, Jazki/14 S. Coop. sozietatea likidatzeari buruzkoa. 7448

Xedapen Orokorrak**OSASUN SAILA****Zk-2459**

AGINDUA, 2002ko martxoaren 15ekoa, Osasun sailburuarena, jantoki kolektiboak eta azken kontsumitzailearentzako janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez industrialak sailkatzeko eta horiek Euskal Autonomia Erkidegoan bete behar dituzten neurri sanitarioak finkatzeko dena.

Argitaratu berri den 3484/2000 Errege Dekretuak, abenduaren 29ak, prestatutako janariak egiteko, banatzeko eta merkaturatzeko higie-neurriak ezartzen dituenak, orain arteko lege-markoa aldatu du elikadura-establezimendu desberdinei eta, horien artean, jantoki kolektiboetarako dagokienez. Arau horrek elikagaiei buruzko higie-neurriak ezartzen dituen 2207/1995 Errege Dekretuan jadanik jasotzen ziren hainbat higie-neurri eta kontrol printzipio orokor berresten ditu eta, gainera, Europako Batasunak emandako hainbat xedapenetan emandako artezpideak eta Codex Alimentarius-ean ezarritako arauak ere biltzen ditu, betiere, prestatutako janariak egiteko eta saltzeko era berriei egokitzuz. Arauak, ordea, oinarritzeko alderdiak baino ez ditu jasotzen eta, beraz, bertan ezartzen diren eskakizunak zehaztu egin behar dira, aplikazioa beti berdina izan dadin. Hortaz, agindu honek zehaztu ditu Euskal Autonomia Erkidegoko jantoki kolektiboak eta janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez industrialek bete beharreko eskakizunak.

Bestalde, epidemiologia-datuak, sektore honen garrantzia erakustez gain, azaleratu egiten dituzte elikaduraren ondorioz sortzen diren toxiinfekzio-agerraldiak

AYUNTAMIENTO DE MUNGIA

ANUNCIO relativo a la aprobación inicial de la Modificación de las Ordenanzas Regulatoras de la Urbanización Monte Berriaga en Laukariz. 7447

Anuncios Particulares**JAZKI/14 SOCIEDAD COOPERATIVA**

ANUNCIO de la liquidación de Jazki/14 S. Coop. 7448

Disposiciones Generales**DEPARTAMENTO DE SANIDAD****Nº-2459**

ORDEN de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

La reciente publicación del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, modifica el marco legal preexistente relativo a diferentes tipos de establecimientos alimentarios, entre ellos los comedores colectivos. Esta norma recoge principios generales de higiene y control procedentes del Real Decreto 2207/1995, que establece las normas de higiene de productos alimenticios, y da cabida a nuevas directrices emanadas de disposiciones comunitarias y normas del Codex Alimentarius, adaptándolas a nuevas modalidades de elaboración y venta de comidas preparadas. Es, sin embargo, una norma que recoge aspectos básicos y que, como tal, precisa una mayor concreción de sus requisitos para asegurar una aplicación totalmente uniforme. Esta concreción, en el ámbito de los comedores colectivos y los establecimientos de platos preparados no industriales ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco, se desarrolla en la presente Orden.

Por otro lado, los datos epidemiológicos indican la importancia sanitaria de este sector, y apuntan los principales factores de riesgo que contribuyen a la aparición

eragiten dituzten arrisku-faktore nagusiak. Hortaz, beharrezkoa da araudi sanitarioaren errealitatea dauden arrisku-mailei eta prestatutako janariak egiteko jardueramotei egokitzea.

Kontuan hartu behar da, halaber, teknologiaren eta sektorearen berezko bilakaeraren ondorioz, prestatutako janariak maneiatzeko, erabiltzeko eta saltzeko eraberririak sortu direla eta, ondorioz, beharrezkoa dela merkatuaren aldaketei egokitu ahal zaizkion arauak egitea.

Agindu honen bitartez, arrisku sanitarioaren arabera sailkatzen dira sukaldaritza kolektiboko jarduerak, eta talde bakoitzak baimena lortzeko bete behar dituen eskakizunak finkatzen dira. Arriskuaren arabera sailkapen honek, gainera, bide ematen du kategoria bateko gutxieneko eskakizunak bete ezin dituen establezimendu batek arrisku gutxiago eta, beraz, eskakizun gutxiago dituen beste kategoria batean sar dadin. Hortaz, ez luke bere jarduera utzi beharko, hainbat lege-xedapenek eskatzen duten bezala, nahikoa izango bailuke jarduera egokitzea.

Sailkapenak, merkataritzakoei ez ezik, erakundeen eta elkarteen establezimenduei ere eragiten die. Bertan instalazio-arau eta lan-ildo orokorrak ezartzen dira guztientzat eta, gainera, eskakizun bereziak jardueraren eta arrisku-mailaren arabera. Hortaz, establezimendu bakoitzari eskakizun-maila bat ezartzen zaio, dituen behar sanitario berezien arabera.

Ondorioz, Autonomia Estatutuaren 18.1 artikulua barne-osasunaren alorreko oinarritzako legeak garatzeko eta gauzatzeko aitortzen dituen eskumenak erabiliz eta Jaurlaritzari buruzko ekainaren 30eko 7/1981 Legearen 26.4 artikulua, Osasun Sailaren egitura organikoa eta funtzionala ezartzen duen azaroaren 6ko 268/2001 Dekretuaren 3. artikulua eta Euskal Autonomia Erkidegoko elikagaien jarduera, industria eta establezimenduei buruzko irailaren 17ko 223/1996 Dekretuaren azken xedapenetatik hirugarrena kontuan hartuz, hauxe

XEDATU DUT:

1. artikulua.— Helburua eta aplikazio-eremua.

1.— Agindu honen helburua da jantoki kolektiboek, erakundeen jantokiek eta prestatutako janariak egiten dituzten establezimendu ez industrialek bete behar dituzten eskakizun sanitarioak ezartzea eta horiek sailkatzera, irailaren 17ko 223/1996 Dekretuan jardunean jartzeko arautzen den baimena lortzeari begira.

2.— Agindu hau Euskal Autonomia Erkidegoko establezimendu guztiei aplikatuko zaie, baldin eta horien jarduera prestatutako janariak egitea edo zerbitzatzea baldin bada, dela establezimenduan bertan hartzeko,

de brotes de toxiinfecciones alimentarias. Esto refuerza la necesidad de adaptar la realidad normativa sanitaria a los diferentes niveles de riesgo implícitos y a los distintos tipos de actividades de elaboración de comidas preparadas.

También ha de tenerse en cuenta que la propia evolución tecnológica y sectorial hace que existan nuevas modalidades de manipulación, tratamiento y venta de platos preparados y elaborados, que requieren de unas herramientas normativas adaptables a las variaciones del mercado.

Mediante la presente Orden se establece una clasificación de las diferentes actividades de restauración colectiva de acuerdo a su riesgo sanitario, estableciendo para cada uno de los grupos los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir para poder ser autorizados. Esta clasificación en función del riesgo permite además que los establecimientos que no pueden alcanzar los mínimos de una categoría puedan buscar acomodo en otra de menor riesgo, y por tanto, de menores exigencias, no obligando, como ocurre con muchas disposiciones legales, al cese de su actividad, sino a su readaptación.

Afecta tanto a establecimientos de carácter comercial como a institucionales o sociales, estableciendo unos requisitos generales de instalación y de pautas de trabajo que han de cumplir todos, más unos requisitos específicos en función de la actividad desarrollada y su nivel de riesgo, adaptando claramente de esta forma el nivel de exigencia a las necesidades sanitarias específicas de cada establecimiento.

En su virtud, en ejercicio de la competencia de desarrollo y ejecución de la legislación básica en materia de sanidad interior que reconoce el artículo 18.1 del Estatuto de Autonomía y de conformidad con lo establecido en el artículo 26.4 de la Ley 7/1981, de 30 de junio, de Gobierno, artículo 3 del Decreto 268/2001, de 6 de noviembre, por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Sanidad y de lo establecido en la disposición final tercera del Decreto 223/1996, de 17 de septiembre, de las actividades, industrias y establecimientos alimentarios en la Comunidad Autónoma del País Vasco,

DISPONGO:

Artículo 1.— Objeto y ámbito de aplicación.

1.— Es objeto de la presente Orden establecer las condiciones sanitarias que han de reunir los comedores colectivos e institucionales, y los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas, así como su clasificación a efectos de obtener la autorización sanitaria de funcionamiento regulada en el Decreto 223/1996, de 17 de septiembre.

2.— La presente Orden será aplicable a todos los establecimientos de la Comunidad Autónoma del País Vasco, de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o de temporada, cuya actividad sea la de

dela etxe partikularrei, azken kontsumitzaileei, saltzeko edo eramateko. Berdin da establezimendua publiko edo pribatua den, soziala edo komertziala, iraunkorra de denboraldi baterakoa.

3.- Kanpo geratuko dira indarrean dagoen legeriarren arabera Elikagaien Erregistro Sanitario Orokorrean egon behar duten establezimenduak eta elikagaiak prestatzeko eta kontsumitzeko eremu pribatuak (txokoak eta antzekoak).

2. *artikulua*.– Definizioak.

Agindu honetan araututakoari dagokionez, definizio hauek ematen dira:

1.– Prestatutako janariak: abereetatik edo barazkie-tatik datozen elikagaiak dira, gordinik, kozinaturik edo aurrekozinaturik prestatuta, berdin delarik baimendutako substantzia gehigarriak dituzten edo apailatuta dauden. Ontziratuta edo gabe aurkez daitezke, eta azken kontsumitzaileak kontsumitzeko prest, bai zuzenean, bai berotu edo sukaldaritzako tratamendu gehigarri bat eman ondoren.

2.– Establezimendua: janari prestatuak egin, moneiatu, ontziratatu, gorde, zerbitzatu edo saltzen diren lokala edo instalazioa, iraunkorra zein aldi baterakoa. Berdin da bertan zerbitzua dagoen ala ez.

3.– Jantoki kolektiboa: bertan hartzen diren janari edo edariak ematen dituen establezimendua. Berdin da sukalde duen ala ez eta independentea edo enpresa, zentro edo erakunde batena den, bere jarduera horienaren osagarri delarik.

4.– Erakunde baten jantokia: enpresa, zentro edo erakunde batena den jantoki kolektiboa, bere jarduera horienaren osagarri delarik.

5.– Prestatutako janariak egiten dituen establezimendu ez industrialak: egiten diren lekutik kanpo kontsumitzen diren janari prestatuak banatzen dituen establezimendua. Janaria azken kontsumitzaileari eman ahal zaio, lokaletik kanpoan jan dezan, edo etxera eramanez ahal zaio.

6.– Sukaldetxoa: kanpoan egindako janari prestatuak ematen dituzten jantoki kolektiboetan, janariak hotz ala bero gordetzeko, beren onera ekartzeko (hala bada-gokio), plateretan jartzeko eta zerbitzatzeko lanak egiten diren lokala.

3. *artikulua*.– Establezimenduen sailkapena.

Establezimenduak taldeka sailkatuko dira jardueraren eta arriskuaren arabera. Hona hemen sailkapena:

1) 0 taldea: janariak prestatzen ez dituzten establezimenduak, edariak eta/edo janariak zerbitzatzeko dituztenak. Baimena duten industriek egindako produktuak

elaborar y/o servir comidas preparadas para su consumo en el propio establecimiento y/o venta y/o suministro a domicilios particulares, a los consumidores finales.

3.– Quedan excluidos aquellos establecimientos que, conforme a la normativa vigente, requieran ser incluidos en el Registro General Sanitario de Alimentos, así como aquellos en que los ámbitos de elaboración y de consumo sean privados (txokos y asimilables).

Artículo 2.– Definiciones.

A efectos de lo regulado por la presente Orden, se entenderá por:

1.– Comida preparada: Elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional, por los consumidores finales.

2.– Establecimiento: local o instalación permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo, para su consumo directo por el consumidor final.

3.– Comedor colectivo: aquel establecimiento cuya actividad sea facilitar comidas y/o bebidas que en el mismo se consumen, incluyendo tanto los dotados de cocina propia como los que carecen de la misma y pudiendo tener entidad propia e independiente o formar parte de empresas, centros o instituciones como actividad accesoria de éstos.

4.– Comedores institucionales: comedores colectivos que forman parte de empresas, centros o instituciones como actividad accesoria de éstos.

5.– Establecimiento de elaboración de platos preparados no industriales: aquel establecimiento cuya actividad sea facilitar comidas preparadas que no se consumen en el mismo local donde se elaboran, pudiendo ser vendida al consumidor final para su consumo fuera del establecimiento de elaboración, o suministrada al mismo en su domicilio particular.

6.– Oficio: en comedores colectivos que reciben comidas preparadas no elaboradas en los mismos, local destinado exclusivamente a la realización de actividades de mantenimiento de las comidas en caliente o en frío, regeneración (si procede), emplatado y/o servicio de dichas comidas.

Artículo 3.– Clasificación de los establecimientos.

Se establece la siguiente clasificación por grupos de establecimientos, según su actividad y nivel de riesgo:

1) Grupo 0: Establecimientos que no elaboran alimentos, sino que sólo sirven bebidas y/o alimentos. Se incluirán en este grupo los establecimientos que expo-

erakusten eta zerbitzatzen dituzten establezimenduak sartzen dira talde honetan.

2) I taldea: berehala kontsumitzeko janariak egiten dituzten jantoki kolektiboak, baina berariazko lokal edo eremuetan jatordu osoak zerbitzatzen ez dituztenak.

Talde honetan sartuko dira pintxoak edo plater konbinatuak egiten dituzten tabernak, pizzeriak, ogitarteko eta hamburguesategiak, kafetegiak eta antzekoak.

Arrisku gutxiko menu errazak kantitate txikitan eta berehala kontsumitzeko egiten dituzten jantoki kolektiboak ere talde honetan sartuko dira. Nahitaezko baldintza izango da lehengai galkorren hornidura eguneko kontsumoari doitzea eta baldintza hori astean zehar eta edozein urte-sasoitan betetzea.

Antzeko janari prestatuak egin eta azken kontsumitzaileari saltzen dizkioten establezimendu ez industrialak. Janariok lokalean bertan sal daitezke, edo bezeroaren etxera eramanez.

Dena dela, eskumena duen osasun-agintaritzak horrelako establezimendu batek, bere ezaugarriengatik, arrisku sanitario handiagoa duela uste badu, II. taldean sartzea erabaki dezake.

3) II taldea: askotariko menu edo otordu osoak prestatzen dituzten jantoki kolektiboak, janariak jatorri eta izaera askotako osagaiz eginak badaude, era askotan prestatzen badira eta jantoki edo berariaz egokitutako leku batean zerbitzatzen badira.

Talde honetan sartuko dira menu edo karta duten osalaritza-establezimenduak eta parekagarriak.

Antzeko janari prestatuak egin eta azken kontsumitzaileari saltzen dizkioten establezimendu ez industrialak. Janariok lokalean bertan sal daitezke, edo bezeroaren etxera eramanez.

4) III. taldea: Prestaketari, osagaiei, hedaturari eta arrisku sanitarioei dagokienez, askotariko produktuak prestatzen dituzten jantokiak, aurreko taldean bezala, baina kantitate handitan, hein handi batean alde zuritik prestatuak eta bazkaltiar askorentzat batera (150 bazkaltiarrentzat baino gehiagorentzat).

5) Erakundeetako jantokiak: jarduteko baimen sanitarioa eskuratzeari dagokionez, honela sailkatzen dira: eskoletako jantokiak, egoitzetako jantokiak, ospitale eta kliniketako sukaldeak, enpresetako jantokiak eta bestelako erakundeen jantokiak.

4. artikulua.— Higiene eta sanitate eskakizunak. Eskakizunen sailkapena.

Agindu honetan arautzen diren establezimendu-motek bete beharreko eskakizunak honela sailkatuko dira:

1.— Eskakizun orokorrak, establezimendu guztiek bete beharrekoak:

1.1.— Instalazioei buruzkoak.

nen y sirven productos elaborados por industrias autorizadas.

2) Grupo I: Comedores colectivos que elaboran alimentos para su consumo inmediato, pero sin servicio de comidas completas en locales o zonas al efecto.

Se incluirán en este grupo bares con elaboración de pinchos y/o platos combinados, pizzerías, hamburgueserías, bocaterías, cafeterías y asimilables.

Asimismo, los comedores colectivos que elaboren menús simples de bajo riesgo en pequeñas cantidades, para su consumo inmediato estarán en este grupo, siendo el aprovisionamiento de materias primas precederá ajustadas a su consumo diario y manteniendo estas condiciones estables a lo largo de la semana y en cualquier época del año.

Establecimientos de platos preparados no industriales que elaboran y venden a consumidor final, en el propio local o mediante suministro a domicilio particular, una gama de alimentos similar.

No obstante, se podrá determinar la inclusión de un establecimiento en el Grupo II, si por sus características específicas supone un riesgo sanitario mayor, a criterio de la autoridad competente.

3) Grupo II: Comedores colectivos que elaboran y sirven menús o comidas completas, muy variadas, con ingredientes de diversa naturaleza y origen, que sufren preparaciones también variadas, y con servicio de los mismos en un comedor o zona habilitada al efecto.

Se incluirán establecimientos de hostelería con menú y/o carta, y asimilables.

Establecimientos de platos preparados no industriales que elaboran y venden a consumidor final, en el propio local o mediante suministro a domicilio particular, gamas de alimentos similares.

4) Grupo III: Comedores colectivos que elaboran productos muy variados (en cuanto a preparación, ingredientes, coberturas y nivel de riesgo sanitario), como en el grupo anterior, pero en grandes cantidades, con preparación previa en gran parte y a gran número de comensales simultáneamente (Capacidad superior a 150 comensales).

5) Comedores institucionales: Éstos se clasificarán, a efectos de su autorización sanitaria de funcionamiento, como comedores escolares, comedores de residencias, cocinas de hospitales o clínicas, comedores de empresa, y otros comedores institucionales.

Artículo 4.— Requisitos higiénico-sanitarios. Clasificación de requisitos.

Los requisitos higiénico-sanitarios para los diferentes grupos de establecimientos regulados por la presente Orden se dividirán en:

1.— Requisitos generales, que deberán cumplir todos los establecimientos:

1.1.— Requisitos referidos a instalaciones.

1.2.– Lan-jardunari buruzkoak.

2.– Establezimenduek jardueraren arabera bete behar dituzten berariazko eskakizunak:

2.1.– Ostalaritza alorreko jantoki kolektiboek jarduera-taldearen arabera bete beharreko eskakizunak (0 taldetik III.era).

2.2.– Prestatutako janariak egiten dituzten establezimendu ez industrialek jarduera-taldearen arabera bete beharreko eskakizunak (I eta II taldeak).

2.3.– Erakundeetako jantoki kolektiboek bete beharreko eskakizunak.

Establezimendu guztiek bete beharko dituzte eskakizun orokorrak (instalazioei eta lan jarduerari buruzkoak) eta jardueraren arabera dagozkien berariazko eskakizunak.

Jarduera-talde bakoitzean baimendutako establezimenduek (ostalaritzako 0 taldetik III.era eta prestatutako janari ez industrialen I. eta II. taldeak) beren taldeko jarduerak ez ezik, beheragoko taldekoak ere egin ahal izango dituzte. Ezin izango da inolako jarduerarik egin berariazko baimenik eduki ezik.

5. artikulua.– Higiene eta sanitate eskakizun orokorrak.

Agindu honen eraginpean dauden establezimendu guztiek I. eranskinean ezarritakoaren arabera bete beharko dituzte higiene eta sanitate eskakizun orokorrak, hau da, instalazioei eta lan-jardunari buruzkoak.

6. artikulua.– Ostalaritza-taldeko jantoki kolektiboek bete beharreko higiene eta sanitate eskakizun bereziak, jarduera-taldearen arabera (0 taldetik III.era).

Ostalaritza-alorreko jantoki kolektiboek II. eranskinean ezarritako higiene eta sanitate eskakizun bereziak beteko dituzte, jarduera-taldearen arabera.

7. artikulua.– Prestatutako janariak egiten dituzten establezimendu ez industrialek bete beharreko higiene eta sanitate eskakizun bereziak, jarduera-taldearen arabera (I eta II taldeak).

Prestatutako janariak egiten dituzten establezimendu ez industrialek III. eranskinean ezarritako higiene eta sanitate eskakizun bereziak beteko dituzte, jarduera-taldearen arabera.

8. artikulua.– Erakundeetako jantoki kolektiboek jarduera-motaren arabera bete beharreko higiene eta sanitate eskakizun bereziak.

Erakundeetako jantoki kolektiboek IV. eranskinean zehaztutako higiene eta sanitate eskakizun bereziak bete behar dituzte.

XEDAPEN IRAGANKORRA

Jardunean hasteko baimen sanitarioei dagokienez, Agindu hau indarrean jarri baino lehen aurkeztutakoak

1.2.– Requisitos referidos a prácticas de trabajo.

2.– Requisitos específicos, que deberán cumplir los establecimientos según su actividad:

2.1.– Requisitos, según grupo de actividad, para comedores colectivos del sector hostelero (Grupos 0 a III).

2.2.– Requisitos, según grupo de actividad, para establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales (Grupos I a II).

2.3.– Requisitos para comedores colectivos institucionales.

Cada establecimiento ha de cumplir los requisitos generales (de instalaciones y de prácticas de trabajo) pertinentes y todos los requisitos específicos que le sean de aplicación en función de su actividad.

Los establecimientos autorizados en cada grupo de actividad (del 0 al III en hostelería y del I al II en platos preparados no industriales) podrán realizar las actividades contempladas para dicho grupo, además de las de los grupos anteriores. No se podrán realizar actividades para las que no se cuente con autorización expresa.

Artículo 5.– Requisitos higiénico-sanitarios generales.

Todos los establecimientos afectados por esta Orden cumplirán los requisitos higiénico-sanitarios generales, de instalaciones y de prácticas de trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Anexo I.

Artículo 6.– Requisitos higiénico-sanitarios específicos, según grupo de actividad, para comedores colectivos del sector hostelero (Grupos 0 a III).

Los comedores colectivos del sector hostelero de los diferentes grupos de actividad cumplirán los requisitos higiénico-sanitarios específicos establecidos en el Anexo II.

Artículo 7.– Requisitos higiénico-sanitarios específicos, según grupo de actividad, para establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales (Grupos I a II).

Los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales de los diferentes grupos de actividad cumplirán los requisitos higiénico-sanitarios específicos establecidos en el Anexo III.

Artículo 8.– Requisitos higiénico-sanitarios específicos, según tipo de actividad, para comedores colectivos institucionales.

Los comedores colectivos institucionales cumplirán los requisitos higiénico-sanitarios específicos establecidos en el Anexo IV.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Las solicitudes de autorización sanitaria de funcionamiento presentadas antes de la entrada en vigor de

araudi honetan xedatutakoaren arabera izapidetu eta ebatziko dira.

AZKEN XEDAPENAK

Lebena.— Osasun Publikoko zuzendariari eskumena ematen zaio Agindu hau gauzatzeko eman beharreko ebazpenak eman eta hartu beharreko neurriak har ditzan.

Bigarrena.— Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean jarriko da indarrean Agindu hau.

Vitoria-Gasteiz, 2002ko martxoaren 15a.

Osasun sailburua,
GABRIEL M.ª INCLAN IRIBAR.

I. ERANSKINA

Establezimendu guztiek bete beharreko higie eta sanitate eskakizun orokorrak:

1.— Instalazioei buruzko eskakizunak:

1.1.— Janariak maneiatzeko erabiltzen diren lokalen antolamendu orokorra, diseinua, eraikuntza eta neurriak egokiak izango dira maneiatze-jardueretarako. Horrela, zailagoa izango da janarien arteko kontaminazio gurutatuak gertatzea.

1.2.— Janariak maneiatzeko erabiltzen diren lokale-tako hormak, zoruak eta sabaiak leunak, iragazgaitzak eta garbitzeko eta desinfektatzeko errazak izango dira. Biltegietan, nahikoa izango da garbitzeko errazak izatea eta hautsa eta zikinkeria ez pilatzeko modukoak izatea.

1.3.— Janariak maneiatzeko lokaletako zoruak ez la-
baingarriak izango dira.

1.4.— Lokal guztietan sistema egokiak egongo dira aireztapenerako.

1.5.— Janariak maneiatzeko lokaletan sukaldaritzarako bero-iturriak badaude (sukaldea, plantxak, frijigailuak etab.), gainean gasak eta keak behar bezala erauzteko kanpai filtrodunak jarriko dira. Gainera, gaiari buruzko beste arauak ere bete beharko dira.

1.6.— Intsektuen kontrako sistemak egongo dira, kimikoez bestelakoak.

1.7.— Janariak prestatzeko eta garbiketa egiteko, behar beste edateko ur korrante hotz eta beroa izango dute.

1.8.— Ontzi-garbigailua edo/eta edalontzi-garbigailua izango dute, jardueraren arabera. Garbigailu horiek tresnak eta ontziak behar bezala garbitzeko behar den temperatura lortuko dute.

la presente Orden se tramitarán y resolverán de acuerdo con lo establecido en esta normativa.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.— Se faculta al Director de Salud Pública para dictar las resoluciones necesarias y adoptar las medidas oportunas para la ejecución de la presente Orden.

Segunda.— La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 15 de marzo de 2002.

El Consejero de Sanidad,
GABRIEL M.ª INCLAN IRIBAR.

ANEXO I

Requisitos higiénico-sanitarios generales, de todos los establecimientos:

1.— Requisitos referidos a instalaciones:

1.1.— La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de los locales donde se manipulen alimentos serán de tales características que permitan unas adecuadas prácticas de manipulación, de forma que sea difícil que se produzcan contaminaciones cruzadas entre alimentos.

1.2.— Las paredes, suelos y techos de los locales de manipulación de productos alimenticios serán lisos, impermeables, y de fácil limpieza y desinfección. En los locales de almacenamiento bastará con que sean fáciles de limpiar y eviten la acumulación de polvo y suciedad.

1.3.— Los suelos de los locales de manipulación de alimentos serán antideslizantes.

1.4.— Se dispondrá de sistemas de ventilación adecuada y suficiente en todos los locales.

1.5.— Los locales de manipulación de alimentos en que haya fuentes de calor para cocinado (cocina, plancha, freidora, etc.), dispondrán sobre ellas de campanas extractoras de gases y humos, con filtros, que consigan una extracción adecuada y suficiente, sin perjuicio del cumplimiento de otras normativas al respecto.

1.6.— Se contará con sistemas de carácter no químico para evitar la presencia de insectos.

1.7.— Dispondrán de agua potable corriente fría y caliente, en cantidad suficiente para las labores de preparación de alimentos y limpieza.

1.8.— Dispondrán de lavavajillas y/o lavavasos, según su actividad, que garanticen una temperatura eficaz de limpieza de los útiles y vajilla.

1.9.— Tresnak, makinak eta janariak maneiatzeko gainazalak garbitzeko eta desinfektatzeko errazak izango dira, baita iragazgaitzak, korrosioak jotzen ez dituenetakoak, herdoilgaitzak eta ez-toxikoak.

1.10.— Beharrezko denean, tamaina nahikoa duten hozkailu-ekipoak izango dituzte. Hozkailu horiek kanpotik kontrolatu ahal izango dira: produktu hoztuen kasuan, 0 eta 8.ºC bitarteko tenperatura bermatzeko moduan eta produktu izoztuen kasuan, berriz, -18.ºC-tik beherako tenperatura.

1.11.— Biltegi edo jakitokitarako lokala izango du te.

1.12.— Establezimenduen barruan behar bezala erakitako eta kokatutako bitarteko eta instalazioak egongo dira, produktuak behar bezala kontserbatzen direla bermatzeko, bai tenperatura, higiene eta garbiketari dagokionez, bai kontaminazioa saihesteari dagokionez, kontuan hartuta kontaminazioa era askotako gaien ondoren edo horiekin kontaktuan egoteagatik sor daitekeela: edozein eratako hondakinekin edo ur hondakinekin; ke, zikinkeria eta gai edo gorputz toxikoekin eta intsektu, karraskari eta bestelako animaliekin.

Bitarteko eta instalazio horiek ingurumen-baldintza egokiak bermatuko dituzte, produktuek asaldurarik, narriadurarik edo berezko ezaugarrien ohiz kanpoko alaketarik jasan ez dezaten.

2.— Lan-jarduerari buruzko eskakizunak.

2.1.— Tenperaturak: tenperatura kontrolatupean egon behar duten janariak tenperatura hauetan egongo dira (kontserbatu, gorde, jendaurrean jarri...):

- Hoztuta eduki behar diren janariak, hogeita lau ordu baino gehiago iraun behar badute, 0 eta 4.ºC bitartean.
- Hoztuta eduki behar diren janariak, hogeita lau ordu baino gutxiago iraun behar badute, 0 eta 8.ºC bitartean.
- Janari izoztuak -18.ºC-tan edo hotzago.
- Bero eduki behar diren janariak 65.ºC-tan edo be-roago.

Tratamendu termikoa izan behar duten janariak, hotz gorde edo erakutsi behar badira, tratamendu termikoa amaitu eta bi ordu igaro aurretik, 8.ºC-tik behera hoztuko dira.

Janariak izozteko, azkar izozten duen ekipoa behar da: 0.ºC-tik -10.ºC-ra bi ordutan baino lehenago.

Dena dela, arrazoi teknologikoak direla eta, establezimenduetako arduradunek muga horiek gainditu ahal izango dituzte, betiere, prestatutako janarien segurtasuna eta osasungarritasuna bermatuta dagoela ziurtatzen duten zientzia-ebidentziak badaude eta eskumena duen organoak baimena ematen badu.

1.9.— Los materiales de útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión, inoxidables y atóxicos.

1.10.— Cuando sea necesario, dispondrán de equipos frigoríficos con volumen suficiente que permitan garantizar y controlar desde el exterior temperaturas de 0 a 8.º C en el caso de productos refrigerados, o inferiores a - 18.º C en el caso de productos congelados.

1.11.— Dispondrán de local de almacén o despensa.

1.12.— Contarán con medios e instalaciones adecuados en su construcción y situación dentro de los establecimientos para garantizar la conservación de sus productos en correctas condiciones de temperatura, higiene, limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad, sustancias tóxicas, o materias o cuerpos extraños, así como la presencia de insectos, roedores u otros animales.

Estos medios e instalaciones permitirán garantizar el mantenimiento de las adecuadas condiciones ambientales, de manera que los productos no puedan sufrir alteraciones, deterioros o cambios anormales en sus características.

2.— Requisitos referidos a prácticas de trabajo:

2.1.— Temperaturas: Los alimentos que requieran mantenimiento a temperatura controlada, se mantendrán (conservarán, almacenarán, expondrán al público, etc.) a temperaturas de:

- De 0 a 4.º C, para alimentos que requieran refrigeración, con vida útil mayor a 24 horas.
- De 0 a 8.º C, para alimentos que requieran refrigeración, con vida útil menor a 24 horas.
- Inferior o igual a - 18.º C, para alimentos congelados.
- Superior o igual a 65.º C, para alimentos que se mantengan en caliente.

Los productos sometidos a tratamiento térmico que se vayan a conservar o exponer en frío, deberán enfriarse hasta menos de 8.º C en menos de 2 horas tras el final del tratamiento térmico.

Para congelar productos alimenticios se dispondrá de un equipo que permita una congelación rápida: De 0 a -10.º C en menos de 2 horas.

No obstante, por razones tecnológicas, los responsables de los establecimientos podrán superar estos límites de tiempo/temperatura, siempre que exista evidencia científica que garantice la seguridad y salubridad de las comidas preparadas, y se autorice por la autoridad competente.

2.2.— Bateriaezinak diren lehengaiak eta tenperatura kontrolatuan gorde behar diren bitarteko eta azken produktuak behar bezala bereizita gordeko dira ganbaretan, horien arteko kontaminazio gurutzatua saihesteko.

2.3.— Toxikoak izan daitezkeen gaiak (detergenteak, desinfektatzaileak...) eta garbiketarako tresnak toki bereiz batean gordeko dira, janariak kontaminatzeko arriskurik ez dagoen leku batean, eta behar bezala identifikatuko dira.

2.4.— Baxera eta lan-tresnak berariazko leku batean gordeko dira, kontaminaziotik babestuta.

2.5.— Zaborra biltzeko ontzi egokiak erabiliko dira, garbitzeko eta desinfektatzeko errazak eta estalkia irekitzeko eskuzkoa ez den eragingailua dutenak. Zaborra aldiro-aldiro aterako da, behar denean.

2.6.— Instalazioak (paramentuak, altzariak, lanerako gainazalak, hozkailuak, komunak eta aldagelak, biltegia etab.), makinak eta tresneria behar bezala mantendu, garbitu eta desinfektatuko dira.

2.7.— Jantokia ezin izango da erabili beste jarduera batzuetarako baldin eta horiek instalazioak edo janariak kontaminatzeko arriskua badakarte.

2.8.— Lehengaiak baimen sanitarioa duten establezimenduetan eskuratuko dira. Hori egiaztatzeko, lehengaiak dagokien merkataritza-agiria izango dute.

2.9.— Establezimenduetako arduradunek janariaren higiena bermatzeko garrantzitsua den edozein alderdi identifikatuko dute beren jardueran, eta autokontrol-sistema egokiak finkatu, abian jarri, bete eta egunera daitezten arduratuko dira, arriskuak eta kontrol kritikoko puntuak aztertzeko sistemaren printzipioen araber.

2.10.— Janari-manieiatzaileek janariak manieiatzeari buruz dauden lege-xedapenak beteko dituzte. Establezimenduetako arduradunek manieiatzaileek janariaren higienari buruz behar duten prestakuntza bermatuko dute. Ezin izango da janaririk prestatu edo manieiatu horri buruzko prestakuntza sanitarioa egiaztatzen duen agiririk eduki ezik.

2.11.— Berariazko debekuak:

Lurrean zerrautsa erabiltzea.

Etxe partikularretan egindako janariez hornitzea.

Janariak manieiatzeko edo gordetzeko lekuetan etxe-abereak gotea.

2.2.— Las materias primas incompatibles y los productos intermedios y finales que precisen mantenimiento a temperatura regulada se almacenarán, suficientemente separados, en cámaras, de forma que se evite el riesgo de contaminaciones cruzadas entre ellos.

2.3.— Las sustancias potencialmente tóxicas (detergentes, desinfectantes, etc.) y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos, y estarán debidamente identificados.

2.4.— La vajilla y útiles de trabajo se almacenarán en lugar específico, protegidos de la contaminación.

2.5.— La basura se recogerá en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de accionamiento no manual, y su evacuación se realizará con la periodicidad adecuada.

2.6.— Las instalaciones (paramentos, mobiliario, superficies de trabajo, cámaras frigoríficas, servicios y vestuarios, almacén, etc.), maquinaria y utensilios se conservarán en buen estado de mantenimiento, limpieza y desinfección.

2.7.— El local de comedor no podrá utilizarse para otras actividades que puedan suponer una contaminación de los alimentos o las instalaciones.

2.8.— Las materias primas procederán de establecimientos autorizados sanitariamente. A fin de acreditar esto, deberán disponer de la documentación de acompañamiento comercial de dichas materias primas.

2.9.— Los responsables de los establecimientos identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velarán por que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas de autocontrol adecuados, de acuerdo a los principios del Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP/APPCC).

2.10.— Los manipuladores de alimentos cumplirán con las disposiciones legales existentes sobre manipulación de alimentos. Los responsables de los establecimientos garantizarán la formación de dichos manipuladores en materia de higiene alimentaria. No se podrán elaborar o manipular productos alimenticios sin contar con la preceptiva acreditación de la formación sanitaria recibida sobre manipulación de alimentos.

2.11.— Prohibiciones expresas:

Utilizar serrín en el suelo.

Abastecerse de alimentos elaborados en domicilios particulares.

La presencia de animales domésticos en zonas de manipulación o almacenamiento de alimentos.

II. ERANSKINA

Ostalaritza-alorreko jantoki kolektiboek taldearen arabera bete behar dituzten higiene eta sanitate eskakizunak:

Ostalaritza-alorreko jantoki kolektiboek higiene eta sanitate eskakizun hauek bete behar dituzte taldearen arabera:

ANEXO II

Requisitos higiénico-sanitarios específicos de los diferentes grupos de comedores colectivos del sector hostelero:

Los comedores colectivos de los diferentes grupos de actividad del sector hostelero cumplirán los siguientes requisitos higiénico-sanitarios específicos:

		Taldea 0	Taldea I	Taldea II	Taldea III
1.	Sukaldea		X	X	X
2.	Maneatzaileentzako berariazko komun eta aldagelak			X	X
3.	Harraska eta konketa ez eskuzkoak, baterakoak	X	X		
4.	Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereiziak			X	X
5.	Garbia / zikina bereizketa (prestaketa / kozinatzea)		X	X	X
6.	Prestaketa-guneen bereizketa produktuen arabera			X	X
7.	Tresnak garbitzeko lokala edo gunea				X
8.	Pertsonentzako eta merkantziatzako sarbide desberdinak				X
9.	Jendearentzako komunak, komun aurreko eta guzti	X	X	X	X
10.	Maneatzaileentzako armairuak	X	X		

		Grupo 0	Grupo I	Grupo II	Grupo III
1.	<i>Recinto de cocina</i>		X	X	X
2.	<i>Servicios y vestuarios exclusivos de manipuladores</i>			X	X
3.	<i>Fregadero y lavamanos no manuales, conjuntos</i>	X	X		
4.	<i>Fregadero y lavamanos no manual, independientes</i>			X	X
5.	<i>Separación limpio / sucio (preparación / cocinado)</i>		X	X	X
6.	<i>Separación zonas preparación según productos</i>			X	X
7.	<i>Local o zona de limpieza de útiles</i>				X
8.	<i>Acceso independiente de personas y mercancías</i>				X
9.	<i>Servicios de público con anteaseo</i>	X	X	X	X
10.	<i>Taquillas para manipuladores</i>	X	X		

1.- Sukaldea:

I, II eta III taldeko establezimenduek sukaldea izango dute, beste zereginetarako guneetatik behar bezala berezita.

2.- Maneatzaileentzako komunak eta aldagelak:

II. eta III. taldeko establezimenduek komunak eta aldagelak izango dituzte janari-maneatzaileek bakarrik erabiltzeko. Aldagelek komunaurrekoaren funtzioa ere beteko dute eta, horretarako, honako hauek izango dituzte: armairuak; ur berodun konketa, oinarekin eragitekoa; xaboi likidoaren dosifikatzailea eta paperezko toailentzako euskarria.

1.- Recinto de cocina:

Los establecimientos de los grupos I, II y III contarán con recinto de cocina, suficientemente aislado de cualquier otro ajeno a este fin.

2.- Servicios y vestuarios de manipuladores:

Los establecimientos de los grupos II y III contarán con locales de inodoros y de vestuario (que hará de anteaseo, y donde se ubicarán taquillas y lavamanos a pedal dotados de agua caliente, dosificador de jabón líquido y toalleros de papel), de uso exclusivo para los manipuladores de alimentos.

3.- Baterako harraska eta konketa:

0 eta I. taldeko establezimenduek gailu bakarra eduki ahal dute zeregin bietarako. Honako hauek izango ditu: oinarekin eragiteko pedala, xaboi-dosifikatzailea, paperezko toailentzako euskarria eta ur beroa.

4.- Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak:

II eta III. taldeko establezimenduek gailu biak bereizita izango dituzte. Bietan egongo da ur beroa. Konketak honako hauek izango ditu: oinarekin eragiteko pedala, xaboi likidoaren dosifikatzailea eta paperezko toailentzako euskarria. Toki egokian egongo da.

5.- Garbia / zikina bereizketa (prestaketa / kozinatzea):

I, II eta III. taldeetako establezimenduek lanerako gainazal edo gune bereiztuak izango dituzte lehengaiak eta produktu higienizatuak maneiatzeko. Gainazal horiek neurri egokiak izango dituzte eta behar bezala bereizirik egongo dira, kontaminazio gurutzaturik gerta ez dadin.

6.- Prestaketa-guneen bereizketa produktuen arabera:

II eta III. taldeetako establezimenduek lanerako gainazal edo gune bereiztuak izango dituzte lehengai desberdinak maneiatzeko. Gainazal horiek neurri egokiak izango dituzte eta behar bezala bereizirik egongo dira, kontaminazio gurutzaturik gerta ez dadin.

7.- Tresnak garbitzeko lokala edo gunea:

III. taldeko establezimenduek lokal edo gune berezi bat izango dute tresnak eta baxera garbitzeko. Maneiatze-guneetatik nahikoa bereiz egongo da, kontaminazioak eta zipriztinak saihesteko, eta behar bezala aireztatuta egongo da.

8.- Pertsonentzako eta merkantziatzako sarbide desberdinak:

III. taldeko establezimenduetan, merkantziak biltegi-eramateko edo pertsonak aldageletara joateko, ezin izango da igaro lan-guneetatik.

9.- Jendearentzako komunak: talde guztietako establezimenduek baldintza hauek bete behar dituzte:

- Komunak izango dituzte, produktuak maneiatzeko, kontsumitzeko edo erakusteko lokalekin (sukaldearekin, jantokiarekin, jendearentzako lokalekin) komunikaziorik ez dutenak.
- Komunen eta establezimenduko gainerako guneen artean, komunaurrekoa izango dute.
- Ahal dela, konketak komunaurrean egongo dira. Konketa bakoitzak xaboi likidoaren dosifikatzailea izango du, baita erabilera bakarreko sistema eskuak lehortzeko.
- Aireztapen egokia izango dute.

3.- Lavamanos y fregadero conjuntos:

Los establecimientos de los grupos 0 y I podrán disponer de un solo dispositivo con ambas funciones, dotado de accionamiento a pedal, dosificador de jabón, toallero de papel y agua caliente.

4.- Fregadero y lavamanos no manual, independientes:

Los establecimientos de los grupos II y III dispondrán de ambos dispositivos, independientes. Ambos contarán con agua caliente. El lavamanos tendrá accionamiento a pedal, dosificador de jabón líquido y toallero de papel, y estará ubicado en lugar adecuado.

5.- Separación limpio / sucio (Preparación / Cocinado):

Los establecimientos de los grupos I, II y III dispondrán de zonas o superficies de trabajo diferenciadas, con dimensiones y separación suficiente, de forma que no se puedan producir contaminaciones cruzadas entre ellas, para manipular materias primas y productos higienizados.

6.- Separación de zonas de preparación según productos:

Los establecimientos de los grupos II y III dispondrán de zonas o superficies de trabajo diferenciadas, con dimensiones y separación suficiente, de forma que no se puedan producir contaminaciones cruzadas entre ellas, para manipular diferentes tipos de materias primas.

7.- Local o zona de limpieza de útiles:

Los establecimientos del grupo III dispondrán de un local o zona para limpieza de los útiles y vajilla, suficientemente separado de las zonas de manipulación, de forma que se eviten contaminaciones o salpicaduras, y con ventilación adecuada y suficiente.

8.- Acceso independiente de personas y mercancías:

En los establecimientos del grupo III no podrá realizarse a través de zonas de trabajo el acceso de las mercancías hasta sus zonas de almacenamiento, ni el del personal hasta sus vestuarios.

9.- Servicios del público: Todos los grupos cumplirán los siguientes requisitos:

- Contarán con locales de inodoros, que no comunicarán con locales de manipulación, consumo o exposición de productos (con cocina, comedor, o local de público).
- Contarán con locales de anteaño, entre los locales de inodoros y el resto del establecimiento.
- Los lavabos se ubicarán preferentemente en los anteaños. Cada lavabo contará con dosificador de jabón líquido y sistema de secado de manos de un solo uso.
- Contarán con ventilación adecuada.

10.– Maneatzaileentzako armairuak:

0 eta I taldeetako establezimenduek armairuak izango dituzte maneatzailen laneko eta kaleko arropak gordetzeko. Sukaldetik kanpo egongo dira.

III. ERANSKINA

Janari prestatu ez industrialak egiten dituzten establezimenduek bete beharreko higiene eta sanitate eskakizun bereziak:

Janari prestatu ez industrialak egiten dituzten establezimenduek higiene eta sanitate eskakizun berezi hauek beteko dituzte taldearen arabera:

10.– Taquillas para manipuladores:

Los establecimientos de los grupos 0 y I dispondrán de taquillas para la ropa de trabajo y de calle de los manipuladores, que no podrán ubicarse en el recinto de cocina.

ANEXO III

Requisitos higiénico-sanitarios específicos de los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales:

Los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales de los diferentes grupos de actividad cumplirán los siguientes requisitos higiénico-sanitarios específicos:

		Taldea I	Taldea II
1.	Sukaldea	X	X
2.	Maneatzaileentzako berariazko komun eta aldagelak	X	X
3.	Harraska eta konketa ez eskuzkoak, baterakoak	X	
4.	Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak		X
5.	Garbia / zikina bereizketa (prestaketa / kozinatzea)	X	X
6.	Prestaketa-guneen bereizketa produktuen arabera		X
7.	Ontziratzeko eta garraiatzeko eskakizun bereziak	X	X

		Grupo I	Grupo II
1.	<i>Recinto de cocina</i>	X	X
2.	<i>Servicios y vestuarios exclusivos de manipuladores</i>	X	X
3.	<i>Fregadero y lavamanos no manuales, conjuntos</i>	X	
4.	<i>Fregadero y lavamanos no manual, independientes</i>		X
5.	<i>Separación limpio / sucio (preparación / cocinado)</i>	X	X
6.	<i>Separación zonas preparación según productos</i>		X
7.	<i>Requisitos específicos de envasado y de transporte</i>	X	X

1.– II. eranskinen hasierako sei eskakizunen ezauzgarriak berdin-berdinak izango dira prestatutako janari ez industrialak egiten dituzten establezimenduentzat. Honela aplikatuko dira:

1.1.– Aurreko artikuluko lehenengo puntuan (sukaldea), bigarrenean (Maneatzaileentzako berariazko komun eta aldagelak) eta bosgarrenean (Garbia / zikina bereizketa (prestaketa / kozinatzea)) ezarritako eskakizunak aplikagarri izango dira, baita ere, janari prestatu ez industrialak egiten dituzten establezimendu guztietan.

1.– Las características de los requisitos establecidos en los apartados 1 al 6 del Anexo II serán idénticas para los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales y se aplicarán de la siguiente forma:

1.1.– Los requisitos establecidos en los apartados 1 (recinto de cocina), 2 (servicios y vestuarios exclusivos de manipuladores) y 5 (separación de limpio / sucio (preparación / cocinado)) del artículo anterior serán de aplicación a todos los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales.

1.2.– Aurreko artikuluko hirugarren puntuan (Harraska eta konketa ez eskuzkoak, baterakoak) ezarritako eskakizunak janari prestatu ez industrialak egiten dituzten I. taldeko establezimenduei aplikatuko zaizkie.

1.3.– Aurreko artikuluko laugarren puntuan (Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak) eta seigarrenean (Prestaketa-guneen bereizketa produktuen arabera) ezarritako eskakizunak janari prestatu ez industrialak egiten dituzten II. taldeko establezimenduei aplikatuko zaizkie.

2.– Ontziratzeari (kasu guztietan) eta garraioari (egiten dutenen kasuan) dagokionez, establezimenduek eskakizun berezi hauek bete behar dituzte:

2.1.– Ontziratze-gaiak gordetzeko lokala edo armarua izango dute, beharren arabera.

2.2.– Establezimendutik kanpo kontsumitu edo bidaliko diren produktuak ontziratze, lan-gune edo –gainazal bereziak egongo dira.

2.3.– Ontziratze eta garraio aldietan, 5.2.1 artikuluan produktuak tenperatura kontrolatuan gordetzeko eta mantentzeko ezartzen diren tenperaturak bermatuko dira.

2.4.– Tenperatura kontrolatua behar duten produktuen ontziak isotermaok izango dira.

2.5.– Ez bezeroak, ez produktuak bildu eta banatzeko ardura duten langileak, ezin izango dira janariak prestatzen diren lekura sartu.

3.– Establezimendu berean jantoki kolektiboa eta janari prestatu ez industrialak egiteko lekua badaude, jardura bietako langileak desberdinak izango dira, eta jendeari kasu egiteko lekuak ere bereizita egongo dira. Gainera jardura bietako eskakizun bereziak beteko dira.

IV. ERANSKINA

Erakundeen jantoki kolektiboek bete beharreko higie eta sanitate eskakizunak:

Erakundeen jantoki kolektiboek jarraian aipatzen diren eskakizunak beteko dituzte, ezaugarrien arabera. Bi motatakoak izan daitezke: baimendun sukalde nagusi batean egindako janariak zerbitzatu besterik egiten ez dutenak (prestaketarik ez) eta bertan janariak prestatzen dituztena (prestaketa bai).

1.2.– El requisito establecido en el apartado 3 (Fregadero y lavamanos no manuales, conjuntos) del artículo anterior será de aplicación a los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales del grupo I.

1.3.– Los requisitos establecidos en los apartados 4 (Fregadero y lavamanos no manual, independientes) y 6 (Separación de zonas de preparación según productos) del artículo anterior serán de aplicación a los establecimientos de elaboración de platos preparados no industriales del grupo II.

2.– Los requisitos específicos de envasado (en todos los casos) y de transporte (los que lo realicen) que deberán cumplir estos establecimientos serán los siguientes:

2.1.– Dispondrán de local o armario, según necesidades, de almacenamiento del materia de envasado.

2.2.– Se dispondrá de una zona o superficie de trabajo específica para proceder al envasado de los productos destinados a su expedición y consumo fuera del establecimiento.

2.3.– Durante las etapas de envasado y de transporte se garantizarán las temperaturas establecidas en el art. 5.2.1 para conservación y mantenimiento de productos a temperaturas reguladas.

2.4.– Los envases serán isotermaos para el transporte de productos que requieran el mantenimiento de temperaturas reguladas.

2.5.– Ni los clientes ni el personal encargado de la recogida y distribución podrán tener posibilidad de acceso a la zona de elaboración.

3.– Cuando se realicen actividades de comedor colectivo y de platos preparados no industriales en el mismo establecimiento, el personal y las zonas de atención al público estarán claramente diferenciados para las dos actividades y se cumplirán los requisitos específicos de ambas.

ANEXO IV

Requisitos higiénico-sanitarios específicos de los comedores colectivos institucionales:

Los comedores colectivos institucionales cumplirán los siguientes requisitos específicos, en función de si sólo reciben y sirven comidas preparadas elaboradas en cocinas centrales autorizadas (Establecimientos sin elaboración), o si se elaboran comidas preparadas en el centro (Establecimientos con elaboración):

		Prestaketarik ez	Prestaketa bai
1.	Sukaldea		X
2.	Maneatzailentzako berariazko komun eta aldagelak		X
3.	Harraska eta konketa ez eskuzkoak, baterakoak	X	
4.	Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak		X
5.	Garbia / zikina bereizketa (prestaketa / kozinatzea)		X
6.	Prestaketa-guneen bereizketa produktuen arabera		X
7.	Tresnak garbitzeko lokala edo gunea	X	X
8.	Pertsonentzako eta merkantzientzako sarbide desberdinak		X
9.	Maneatzailentzako armairuak	X	
10.	Sukaldetxoa	X	
11.	Janariak beren onera ekartzea	X	
12.	Mahai beroak	X	X
13.	Janariak banatzeko eta zerbitzatzeko guneak	X	X
14.	Berariazko debekuak	X	

		<i>Sin elaboración</i>	<i>Con elaboración</i>
1.	<i>Recinto de cocina</i>		X
2.	<i>Servicios y vestuarios exclusivos de manipuladores</i>		X
3.	<i>Fregadero y lavamanos no manuales, conjuntos</i>	X	
4.	<i>Fregadero y lavamanos no manual, independientes</i>		X
5.	<i>Separación limpio/sucio (preparación/cocinado)</i>		X
6.	<i>Separación zonas preparación según productos</i>		X
7.	<i>Local o zona de limpieza de útiles</i>	X	X
8.	<i>Acceso personas y mercancías independiente</i>	X	
9.	<i>Taquillas para manipuladores</i>	X	
10.	<i>Recinto de oficio</i>	X	
11.	<i>Regeneración de comidas</i>	X	
12.	<i>Mesas calientes</i>	X	X
13.	<i>Zonas para distribución y servicio de comidas</i>	X	X
14.	<i>Prohibiciones expresas</i>	X	

1.– Erakundeetako jantoki kolektiboei II. eranskinetako eskakizunak ezarriko zaizkie, jarraian aipatzen diren berezitasunekin. Honela aplikatuko dira eskakizunok:

1.1.– II. eranskinetako 7. puntuari aipatzen den eskakizuna (Tresnak garbitzeko lokala edo gunea) erakundeentzako jantoki kolektibo guztietan aplikatuko zaie.

1.2.– II. eranskinetako 1. puntuari (sukaldea), 4.ean (harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak), 5.ean (Garbia / zikina bereizketa (prestaketa / kozinatzea)) eta 6.ean (Prestaketa-guneen bereizketa produktuen arabera) aipatzen diren eskakizunak janariak prestatzen dituzten erakunde-jantoki kolektiboei aplikatuko zaizkie.

1.– Los requisitos establecidos en el Anexo II serán de aplicación para los comedores colectivos institucionales, con las especificidades que se indican a continuación, y se aplicarán de la siguiente forma:

1.1.– El requisito establecido en el apartado 7 (local o zona de limpieza de útiles) del Anexo II será de aplicación a todos los comedores colectivos institucionales.

1.2.– Los requisitos establecidos en el Anexo II, en sus apartados 1 (recinto de cocina), 4 (fregadero y lavamanos no manual independientes), 5 (separación limpio / sucio (preparación / cocinado)) y 6 (separación de zonas de preparación según productos) serán de aplicación a los comedores colectivos institucionales con elaboración de comidas.

1.3.– II. eranskinen 3. puntuan (Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak) adierazitako eskakizuna janariak prestatzen ez duten erakunde-jantoki kolektiboek aplikatuko zaie.

1.4.– Maneatzaileentzako komunak eta aldagelak:

Janariak prestatzen dituzten erakunde-jantoki kolektiboek agindu honetako II. eranskinen 2. puntuan (maneatzaileentzako komun eta aldagelak) ezarritako eskakizuna bete beharko dute.

Dena dela, egunero 300 otordu baino gutxiago prestatzen dituzten jantokietan, komun eta aldagela horiek behar bezala hornituta eta sukaldetik gertu badaude, beste langile batzuek ere erabili ahal izango dituzte; 300 otordu baino gehiago prestatzen dituzten jantokietan, berriz, maneatzaileentzat bakarrik izango dira.

1.5.– Pertsonentzako eta merkantziarentzako sarbide desberdinak:

300 otordu baino gehiago prestatzen dituzten erakunde-jantoki kolektiboek, agindu honetako II. eranskinen 8. puntuan (pertsonentzako eta merkantziarentzako sarbide desberdinak) ezarritako eskakizuna aplikatuko zaie.

1.6.– Maneatzaileentzako armairuak:

Otordurik prestatzen ez duten erakunde-jantoki kolektiboek, II. eranskinen 9. puntuan (maneatzaileentzako armairuak) ezarritako eskakizuna aplikatuko zaie.

Dena den, egunero 300 otordu baino gehiago zerbitzatzen badira, maneatzaileek bakarrik erabiliko dituzten komun eta aldagelak egongo dira. Aldagela komunaurra ere izango da eta, bertan, armairuak; oinarekin eragiteko pedaldun konketak, ur berodunak; xaboi-dosifikatzailea eta paperezko toailentzako euskarria egongo dira.

2.– Gainerako eskakizun bereziak honela beteko dira:

2.1.– Sukaldetxoak:

Otordurik prestatzen ez duten erakunde-jantoki kolektiboek sukaldetxo bat izango dute, bestelako guneetatik behar bezala aldentuta. Onartu egingo da sukaldetxo eta jantokia bereizteko zerbitzu-mahaia jartzea (mahai beroa, self-servicea etab.).

2.2.– Janariak bere onera ekartzea:

Otordurik prestatzen ez duten erakunde-jantoki kolektiboetan, ekipo egokia egongo da hoztutako edo izoztutako janariak bere onera ekartzeko; ordubetean, gutxienez 70.ºC-tan jartzeko eta agindu honetako 5.2.1 artikuluan finkatzen den tenperaturan edukitzeko kontsumitu arte.

2.3.– Mahai beroak:

Prestatutako janariak tenperatura egokian edukitzea beharrezko denean, erakunde-jantoki kolektiboek sistema egokiak izango dituzte janariak bero edukitze-

1.3.– El requisito establecido en el apartado 3 (fregadero y lavamanos no manuales conjuntos) del Anexo II será de aplicación a los comedores colectivos institucionales sin elaboración de comidas.

1.4.– Servicios y vestuarios de manipuladores:

Los comedores colectivos institucionales con elaboración de comidas habrán de cumplir el requisito establecido en el apartado 2 (Servicios y vestuarios de manipuladores) del Anexo II de la presente Orden.

No obstante, se admitirá que sean compartidos con otro personal si están correctamente dotados, se encuentran cerca de la cocina y elaboran un número de comidas inferior a 300 comidas/día. Si el número de comidas diarias es mayor, serán siempre exclusivos para manipuladores.

1.5.– Acceso independiente de personas y mercancías:

En los comedores colectivos institucionales con elaboración de comidas, y siempre que elaboren más de 300 comidas/día, será de aplicación el requisito establecido en el apartado 8 (acceso independiente de personas y mercancías) del Anexo II de la presente Orden.

1.6.– Taquillas para manipuladores:

En los comedores colectivos institucionales sin elaboración de comidas será de aplicación el requisito establecido en el apartado 9 (taquillas para manipuladores) del Anexo II de la presente Orden.

Esto no obstante, en caso de servir más de 300 comidas/día, dispondrán de servicios y vestuarios exclusivos para el personal manipulador de alimentos, que contarán con locales de inodoros y de vestuario (el cual hará de anteaño, y donde se ubicarán taquillas y lavamanos a pedal dotados de agua caliente, dosificador de jabón líquido y toalleros de papel).

2.– El cumplimiento del resto de requisitos específicos se realizará de la siguiente forma:

2.1.– Recinto de oficio:

Los comedores colectivos institucionales sin elaboración de comidas contarán con recinto de oficio, suficientemente aislado de cualquier otro ajeno a este fin. Se admitirá que pueda existir una separación entre oficio y comedor mediante la mesa de servicio (mesa caliente, self-service, etc.).

2.2.– Regeneración de comidas:

En los comedores colectivos institucionales sin elaboración de comidas, para regenerar comidas refrigeradas o congeladas se dispondrá de un equipo que permita su calentamiento hasta al menos 70.º C, en una hora, manteniéndose hasta su consumo a la temperatura establecida en el artículo 5.2.1 de la presente Orden.

2.3.– Mesas calientes:

Cuando se precise, en orden a asegurar el mantenimiento de temperaturas correctas en las comidas preparadas, los comedores colectivos institucionales dis-

ko kontsumitu arte. Sistema horiek tenperatura kanpotik ikusteko moduko termometroak izango dituzte.

2.4.– Janariak banatzeko eta zerbitzatzeko guneak:

Prestatutako janarien arteko kontaminazio gurutza-tuak saihesteko beharrezko denean, erakundeen jantoki kolektiboek lan-gune egokiak izango dituzte prestatutako janariak banatzeko eta zerbitzatzeko.

2.5.– Berariazko debekuak:

Bero banatzen diren janarien kasuan, soberan geratutakoak gordetzea. Hotz banatzen direnen kasuan, berriez, lehendik berotutakoak gordetzea.

Agintariak eta Langileria

Izendapenak, Egoerak eta Gorabeherak

OSASUN SAILA

Zk-2460

69/2002 EBAZPENA, otsailaren 14koa, Gipuzkoa Ekialdeko Eskualdeko zuzendari gerentearena, José Manuel Maiz Urretagoiena jaunari Gipuzkoako Osasun Barrutiko Gipuzkoa Ekialdeko Eskualdeko Hondarribiko Lehen Mailako Atentzioko unitateburuaren funtzioak esleitu izana errebokatzen duena.

Osakidetzako zuzendari nagusiaren apirilaren 29ko 1019/1998 Ebazpenaren bidez esleitu zitzaizkion José Manuel Maiz Urretagoiena jaunari Gipuzkoako Osasun Barrutiko Gipuzkoa Ekialdeko Eskualdeko Hondarribiko Lehen Mailako Atentzioko unitateburuaren funtzioak.

Ekainaren 26ko 8/1997 Legea, azaroaren 11ko 255/1997 Dekretua eta gai honetan aplikagarri diren gainerako xedapenak aztertuta, Gerentziako Zuzendaritza honek ondokoa

EBATZI DU:

Lehenengo.– José Manuel Maiz Urretagoiena jaunari, berak hala eskatuta, Gipuzkoako Osasun Barrutiko Gipuzkoa Ekialdeko Eskualdeko Hondarribiko Lehen Mailako Atentzioko unitateburuaren funtzioak esleitu izana errebokatzea.

Bigarren.– Ebazpen honek 2002ko martxoaren 1etik aurrera izango ditu ondorioak.

pondrán de sistemas adecuados para el mantenimiento de las comidas en caliente hasta su consumo, dotados de termómetros de lectura externa.

2.4.– Zonas para distribución y servicio de comidas:

Cuando se precise, en orden a evitar las contaminaciones cruzadas de las comidas preparadas, los comedores colectivos institucionales dispondrán de zonas de trabajo adecuadas para la distribución y servicio de las comidas preparadas.

2.5.– Prohibiciones expresas:

Conservar menús sobrantes, en el caso de la distribución en caliente; o los ya calentados, en la distribución en frío.

Autoridades y Personal

Nombramientos, Situaciones e Incidencias

DEPARTAMENTO DE SANIDAD

Nº-2460

RESOLUCIÓN 69/2002, de 14 de febrero, del Director Gerente de Comarca Gipuzkoa Este, por la que se revoca la asignación de funciones de D. José Manuel Maiz Urretagoiena como Jefe de Unidad de Atención Primaria de Hondarribia, Comarca Gipuzkoa Este, Área de Salud de Gipuzkoa.

Mediante Resolución 1019/1998, de 29 de abril, del Director General de Osakidetza, se asignaron las funciones de Jefe de Unidad de Atención Primaria de Hondarribia, de Comarca Gipuzkoa Este, Área de Salud de Gipuzkoa, a D. José Manuel Maiz Urretagoiena.

Vista la Ley 8/1997, de 26 de junio, el Decreto 255/1997, de 11 de noviembre y demás disposiciones de pertinente aplicación, esta Dirección Gerencia

RESUELVE:

Primero.– Revocar, a petición propia, la asignación de funciones de D. José Manuel Maiz Urretagoiena como Jefe de Unidad de Atención Primaria de Hondarribia, Comarca Gipuzkoa Este, Área de Salud de Gipuzkoa, agradeciéndole los servicios prestados.

Segundo.– La presente Resolución tendrá efectos a 1 de marzo de 2002.