

**Beste Iragarki Ofizial Batzuk****OSASUN SAILA**

IRAGARKIA, farmazia bat eskualdatzeko proposamen bat dagoela jakinarazteko. 11527

**IRUNGO UDALA**

IRAGARKIA, 2003ko Giza Baliabideen Programa onartzeari buruzkoa. 11528

**IKAZTEGIETAKO UDALA**

IRAGARKIA, «Ikaztegieta Arau Subsidiarioetako 5 Hirigintza Area- Epak-Hertell'i dagokion aldaketa puntualaren hasierako onarpenari dagokiona. 11530

**ZERGA AGENTZIA****BARTZELONAKO ORDEZKARITZA**

IRAGARKIA, pertsona bat azal dadin, jakinarazpena egiteko zitazioari buruzkoa. 11531

**Pribatuen Iragarkiak****ULMA C y E, KOOP. E.**

IRAGARKIA, irenste bidezko bategiteari buruzkoa. 11533

**Xedapen Orokorrak****OSASUN SAILA****Zk-3535**

AGINDUA, 2003ko martxoaren 20koa, Osasun sailburuarena, janarien elaborazioko establezimenduen baldintza sanitarioak eta sailkapena ezartzen dituen, janariak kolektibitateei banatzeko edota txikizkako establezimenduetan eta ostalaritzan (sukalde zentraletan eta plater prestatuetao industrietan) salatzeko.

Abenduaren 29ko 3484/2000 Errege Dekretua, janari prestatuak elaboratu, banatu eta komertzializatzeko higie-arauak ezartzen dituen, argitaratu ondoren, zenbait janari-establezimenduri buruzko oraingo lege-

**Otros Anuncios Oficiales****DEPARTAMENTO DE SANIDAD**

ANUNCIO de propuesta de transmisión de una oficina de farmacia. 11527

**AYUNTAMIENTO DE IRUN**

ANUNCIO relativo a la aprobación del Programa de Recursos Humanos para el año 2003. 11528

**AYUNTAMIENTO DE IKAZTEGIETA**

ANUNCIO relativo a la aprobación inicial del documento de Modificación Puntual de las Normas Subsidiarias de Ikaztegieta referentes al área urbanística AU5-Epak-Hertell. 11530

**AGENCIA TRIBUTARIA****DELEGACIÓN DE BARCELONA**

ANUNCIO de citación para notificación por comparecencia. 11531

**Anuncios Particulares****ULMA C Y E, S. COOP.**

ANUNCIO de fusión por absorción. 11533

**Disposiciones Generales****DEPARTAMENTO DE SANIDAD****Nº-3535**

ORDEN de 20 de marzo de 2003, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería (cocinas centrales e industrias de platos preparados).

Tras la publicación del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higie para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, se modifica el marco legal existen-

esparrua aldatzen da, sukalde zentralak eta plater prestatuetako industriak establezimendu horien barruan sartzen direla.

Aipatutako arautegiak higie-ne eta kontrol-printzipio orokorrak biltzen ditu, abenduaren 28ko 2207/1995 Errege Dekretutik jasota. Errege Dekretu horrek, batetik, janari-produktuen higie-ne arauak ezartzen ditu eta, bestetik, beste arau berri batzuk onartzen ditu (arau komunitarioetatik eta «Codex Alimentarius»etik hartutakoak), arau horiek janari prestatuen elaborazio eta salmentaren era berrietara egokituz. Baina araudi horrek zehaztasun handiagoa behar du bere baldintzetan, aplikazioa uniforme izan dadin.

Beraz, janarien elaborazioko establezimenduetarako aplikagarriak diren baldintza sanitarioak garatzen dira Agindu honetan, kontuan izanda janari horiek kolektibitatei banatzekoak direla edota txikizkako establezimenduetan eta ostalaritzan (sukalde zentraletan eta plater prestatuetako industrietan) saltzekoak direla, eta aipatutako establezimenduak Euskadiko Autonomia Erkidegoan kokatuta egongo direla.

Gainera, epidemiologiaren aldetik, oso garrantzi sanitario handia du sektore horrek, zeren janari-toxiinfekzioko pujak agertzen laguntzen duten arrisku-faktoreak sortzen baitira. Egokia da, beraz, arau-errealitate sanitarioa aplikatzea bai arrisku inplizituen mailerara eta bai arautzen den eremuan dauden ekintzetara.

Gertatu den eboluzio teknologiko eta sektoriala ere ezin da ahaztu. Haatik, araudi-tresna berriak behar dira, merkataritzaren aldaketetara moldatuko direnak, eta aldaketok kontuan izango dituztenak.

Agindu honen bidez, batetik, enpresek bete behar dituzten baldintza sanitarioak definitu eta ezartzen dira, baldin eta enpresa horiek euren zein inoren lokalean prestatutako janariak kolektibitateetarako, beste establezimenduetarako eta beste salmenta-toki batzuetarako elaboratu, enbasatu, biltegitatu, banatu, edota inportatzen badituzte; eta, bestetik, establezimendu desberdinen sailkapena ezartzen da eta Janarien Sanitate Erregistro Orokorraren menpe gelditzen dira.

Hori horrela, barne-sanitatearen gaineko oinarrizko arauak -Autonomia Estatutuko 18.1 garren artikuluan bildutakoak- garatzeko eta gauatzeko eskumena erabiliz, eta ondokookin bat etorritzat: bat, ekainaren 30eko 7/1981 legeak, Jaurlearitzarenak, bere 26.4 garren artikuluan ezarritakoarekin; bi, azaroaren 6ko 268/2001 Dekretuak, Osasun Sailaren egitura organikoa eta funtzionala arautzen dituenak, bere 3. artikuluan ezarritakoarekin; hiru, lehen aipatutako abenduaren 28ko 2207/1995 eta abenduaren 29ko 3484/2000 Errege Dekretuekin; eta lau, irailaren 17ko 223/1996 Dekretuak, Euskadiko Autonomia Elkarteko janari-jardueri, -industriei eta -establezimenduei buruzkoak, bere hirugarren azken-xedapenean ezarritakoarekin, honako hau

te, relativo a diversos establecimientos alimentarios, incluidas las cocinas centrales e industrias de platos preparados.

La citada norma recoge principios generales de higiene y control tomados del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, que establece las normas de higiene de productos alimenticios, y da cabida a nuevas directrices emanadas de normas comunitarias así como del Codex Alimentarius, adaptándolas a nuevas formas de elaborar y vender comidas preparadas. Pero dicha norma necesita una mayor concreción de sus requisitos para su aplicación uniforme.

Por ello, los requisitos sanitarios aplicables a los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería (cocinas centrales e industrias de platos preparados) ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco, se desarrollan en la presente Orden.

Además, desde el punto de vista epidemiológico este sector tiene gran importancia sanitaria, al surgir factores de riesgo que ayudan a la aparición de brotes de toxiinfecciones alimentarias, lo que aconseja adaptar la realidad normativa sanitaria a los diferentes niveles de riesgo implícitos y las distintas actividades existentes en el ámbito que se regula.

Tampoco ha de olvidarse la evolución tecnológica y sectorial que ha tenido lugar, lo que requiere nuevas herramientas normativas que se adapten y tengan en cuenta los cambios del mercado.

Mediante la presente Orden se definen y establecen los requisitos sanitarios que han de cumplir las empresas que elaboran, envasan, almacenan, distribuyen y/o importan comidas preparadas en un local propio o ajeno, para colectividades, otros establecimientos y puntos de venta, se establece una clasificación de los distintos establecimientos, y su sujeción al Registro General Sanitario de Alimentos.

En su virtud, en ejercicio de la competencia de desarrollo y ejecución de la legislación básica en materia de sanidad interior recogida en 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, el artículo 3 del Decreto 268/2001, de 6 de noviembre, por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Sanidad, los antes citados Reales Decretos 2207/1995, de 28 de diciembre y 3484/2000, de 29 de diciembre, y 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.

## XEDATU DUT:

**1. artikulua.**— Helburua eta aplikazio-esparrua.

Agindu honen helburua: enpresek bete behar dituzten baldintza sanitarioak definitu eta ezartzea, baldin eta enpresa horiek, euren zein inoren lokalean prestatutako janariak kolektibitateetarako, beste establezimenduetarako eta beste salmenta-toki batzuetarako elaboratu, enbasatu, biltegiratu, banatu, edota inportatzen badituzte.

**2. artikulua.**— Establezimenduen sailkapena.

Ondoko sailkapena jartzen da, establezimendu-taldeen arabera eta euren jarduerari jarraituz:

1.— Janari osoak elaboratzen dituzten enpresak, kolektibitatei banatzeko. Kolektibitate horiek entitate sozial publikoak zein pribatuak dira, ezaugarri antzeko pertsonak biltzen dituztenak (enpresak, ikastetxeak, egoitzak, ospitaleak, elkarteak...) eta janari prestatuak eskatzen dituztenak.

Ospakizunak, banketeak eta antzerakoak direla-eta elkartzen diren pertsonen kopurua ere kolektibitateetat jotzen da.

Aipatutako janariak bero zein hotz daudela banan daitezke beren kontsumo zuzenerako, gehigarriko tratamendu termikorik gabe edo erregenerazio termikoren ondoren.

2.— Plater prestatuen (aurrekozinatuen eta kozinatuen) elaborazioko enpresak, platerok beste establezimendu edo salmenta-toki batzuetan komertzializatzen.

**3. artikulua.**— Janarien Sanitate Erregistro Orokorra.

Agindu honetan araututako establezimenduak Janarien Sanitate Erregistro Orokorrean inskribatu behar dira, dagokion jardute-baimen sanitarioa behin lortuz gero.

**4. artikulua.**— Baldintza higieniko-sanitarioak.

Agindu honek arautzen dituen establezimenduetarako diren baldintza higieniko-sanitarioak establezimendu guztiek bete behar dituzte.

Baldintza horiek honakoak dira:

Instalazioen baldintzak (I Eranskina).

1.— Baldintza orokorrak.

2.— Baldintza espezifikoak.

Lan-praktiken baldintzak (II Eranskina).

## XEDAPEN IRAGANKORRA

Agindu hau indarrean hasi baino lehen aurkeztzen diren funtzionamendu-baimen sanitarioko eskabideak, araudi honek ezarritakoaren arabera tramitatu eta ebartziko dira.

## DISPONGO:

**Artículo 1.**— Objeto y ámbito de aplicación.

La presente Orden tiene por objeto definir y establecer los requisitos sanitarios que han de cumplir las empresas que elaboran, envasan, almacenan, distribuyen y/o importan comidas preparadas en un local propio o ajeno, para colectividades, otros establecimientos y puntos de venta.

**Artículo 2.**— Clasificación de los establecimientos.

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

1.— Empresas que elaboran comidas completas para su distribución a colectividades, entendidas estas como entidades sociales públicas o privadas que agrupan a un conjunto de individuos con características similares (empresas, colegios, residencias, hospitales, asociaciones...) que demandan un servicio de comidas preparadas.

Será considerado también colectividad, el conjunto de individuos agrupados con motivo de celebraciones, banquetes y similares.

La distribución de dichas comidas podrá realizarse en caliente o en frío para su consumo directo sin tratamiento térmico adicional o tras una regeneración térmica.

2.— Empresas de elaboración de platos preparados (precocinados y cocinados) para su comercialización en otros establecimientos y puntos de venta.

**Artículo 3.**— Registro General Sanitario de Alimentos.

Los establecimientos regulados en la presente Orden quedan sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, previa obtención de la correspondiente autorización sanitaria de funcionamiento.

**Artículo 4.**— Requisitos higiénico-sanitarios.

Los requisitos higiénico-sanitarios para los establecimientos regulados por la presente Orden deberán cumplirse por todos ellos.

Estos requisitos son:

Requisitos de las instalaciones (Anexo I).

1.— Requisitos generales.

2.— Requisitos específicos.

Requisitos de las prácticas de trabajo (Anexo II).

## DISPOSICIÓN TRANSITORIA

La solicitudes de autorización sanitaria de funcionamiento presentadas antes de la entrada en vigor de la presente Orden se tramitarán y resolverán de acuerdo con lo establecido en esta normativa.

## AZKEN XEDAPENAK

**Lebenengoa.**— Osasun Publikoko zuzendariari bai-mena ematen zaio Agindu honen exekuziorako behar diren Ebazpenak egiteko eta behar diren neurriak hartzeko.

**Bigarena.**— Agindu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean hasiko da indarrean.

Vitoria-Gasteiz, 2003ko martxoaren 20a.

Osasun sailburua,  
GABRIEL M.ª INCLÁN IRIBAR.

## I. ERANSKINA

## INSTALAZIOEN BALDINTZAK

1.— Baldintza orokorrak.

1.— Janari-produktuak zirkulatuko diren lokalen multzo-antolaketak, diseinuak eta tamainak manipulazio-praktiken egokitasuna bideratuko dute, kutsadura gurutzatuak gertatzea gaitz izan dadin lan desberdinak egiten diren bitartean.

2.— Lurzoruetako gainazalak eta manipulazio- eta biltegiatze-lokaletako ormak lisoak ez ezik iragangaitzak eta garbitzeko eta desinfektatzeko errazak ere izango dira. Hala behar denean, lurzoruek behar den beste inklinazioa edukiko dute, likidoak geldi gera ez daitezten; gainera, beharrezko hustubideak edukiko dituzte. Sabaiak erraz garbitzekoak izango dira.

3.— Argikuntza-sistema, naturala zein artifiziala, behar den bestekoa izango da eta behar den moduan babestuta egongo da, janariarekin kontaktuan dauden janariak kutsa ez ditzan, apurtzen bada.

4.— Ontziak, tresnak, makineria eta janariarekin kontaktuan dauden gainazalak lisoak izango dira, bai eta ez-toxikoak, korroigaitzak eta garbitzeko eta desinfektatzeko errazak.

5.— Lehengaiak eta produktuak tenperatura-egoera egokian mantentzeko eta zaintzeko behar diren ekipu eta instalazioak edukiko dituzte, lehengai eta produktu horiek hala eskatzen dutenean.

6.— Edateko ur korrante hotza eta beroa edukiko dute, eta janarien manipulazioetarako, instalazioen garbiketarako eta pertsonalaren garbitasunerako behar beste kantitatea eduki ere.

7.— Lokal guztiek aireztapen naturaleko edo behar-tuko sistema nahikoa edukiko dute.

8.— Manipulazio edota enbasatuko aldeetatik hurrean, esku gabe erabiltzeko iturriak (pedal, belaun edo zelula fotoelektrikoaren bidez erabiltzekoak) egongo di-

## 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 el día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 20 de marzo de 2003.

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

## ANEXO I

## REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES

1.— Requisitos generales.

1.— La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de los locales por donde circulen los productos alimenticios posibilitarán unas correctas prácticas de manipulación, de modo que sea difícil que se produzcan contaminaciones cruzadas a lo largo de las distintas operaciones.

2.— Las superficies de suelos y paredes de los distintos locales de manipulación y almacenamiento serán lisas, impermeables, de fácil limpieza y desinfección. Los suelos, cuando sea necesario, dispondrán de la inclinación suficiente para evitar retenciones de líquidos y estarán provistos de los desagües necesarios. Los techos serán de fácil limpieza.

3.— El sistema de iluminación natural o artificial será suficiente y estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura no contamine los alimentos.

4.— Los materiales de recipientes, útiles, maquinaria, y superficies en contacto con los alimentos, serán lisos, no tóxicos, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.

5.— Dispondrán de los equipos e instalaciones necesarias para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones adecuadas de temperatura de las materias primas y productos que lo requieran.

6.— Dispondrá de agua corriente potable fría y caliente, en cantidad suficiente para las distintas operaciones de manipulación de los alimentos, limpieza de instalaciones y aseo del personal.

7.— Todos los locales dispondrán de sistemas de ventilación natural o forzada suficiente.

8.— Próximos a las zonas de manipulación y/o envasado, dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual (pedal, rodilla o célula fotoeléctrica), dotados

ra, ur hotz eta berokoak. Xaboi-dosifikagailua eta behin erabiltzeko toallak ere edukiko dituzte.

9.– Instalazioak edukiko dituzte, tresnak, ekipoa eta instalazioak garbitu eta desinfektatzeko.

10.– Zama-lanak diren bitartean, medioak edukiko dituzte enbasatu edo enbalatu gabeko langaiak eta produktu elaboratuak babesteko.

11.– Sistema ez-kimikoak edukiko dituzte, intsekturik egon ez dadin.

12.– Pertsonal manipulatzaileak bakarrik erabiltzeko komun eta aldagelak edukiko dituzte. Komun-aurrea ere egongo da eta hantxe kokatuko dira: pertsonal manipulatzaileentzako armairuak (kaleko arroparen eta lan-arroparen arabera banatuak); esku gabe erabiltzeko iturriak (pedal, belaun edo zelula fotoelektrikoaren bidez erabiltzekoak), ur hotz eta berokoak; xaboi-dosifikagailua eta behin bakarrik erabiltzeko toallak.

13.– Establezimenduen barruan medio eta instalazio egokiak egongo dira, euren eraikuntzari eta euren kokapari dagokionez, bermatu behar delako produktuak ahalik eta egoerarik onenetan kontserbatzea, temperatura, higie, garbitasun eta kutsaduraren aldetik. Kutsadura hori gerta ez dadin, zera bermatu behar da, edozein motatako hondakinak edo hondakin-urak, keak, zikinkeria, materia arraroak, intsektuak, karraskariak eta bestelako animaliak produktuetatik urrin egotea edo eurekin kontaktuan ez egotea.

Medio eta instalazio horien bidez, ingurune-egoera egokien mantentzea bermatuko da, eta produktuek ez dute edukiko alteraziorik, narriadurarik edo aldaketa anormalik.

2.– Baldintza espezifikokoak.

A.1 puntuan aurreikusitako baldintza orokorrez gainera, janariak edo plater prestatuak manipulatatu, elaboratu, enbasatu eta banatzen dituzten establezimenduen ondoko hauek bete behar dituzte:

1.– Sarbide independenteak lehengai, material laguntzaile, pertsonal eta produktuen bidalketarako:

Lehengaien eta material laguntzaileen biltegietaraino sartzea, pertsonalaren aldageletaraino sartzea eta produktuaren bidalketa modu zuzenean eta independentean egongo da, euren artean gurutzamendurik gertatu gabe.

2.– Edukiontzien eta enbase berrerabilgarrien sarbide independentea:

Janaria banatzeko erabili izan diren edukiontzi isotermaoak eta oro har enbase berrerabilgarriak zuzen eta modu independentean eramango dira kanpotik garbiketazun-lokaletaraino, dagozkien garbitasuna eta desinfekzioa egiteko.

de agua fría y caliente, dosificador de jabón y toallas de un solo uso.

9.– Dispondrán de instalaciones para la limpieza y desinfección de útiles, equipos e instalaciones.

10.– Durante las operaciones de carga y descarga, dispondrán de medios para proteger las materias primas y productos elaborados que no hayan sido envasados o embalados.

11.– Contarán con sistemas de carácter no químico para evitar la presencia de insectos.

12.– Contarán con servicios higiénicos y vestuarios de uso exclusivo del personal manipulador, dotados de anteaño, en el cual se ubicarán las taquillas para todo el personal manipulador (diferenciadas por ropa de calle y ropa de trabajo) y los lavamanos de accionamiento no manual (pedal, rodilla o célula fotoeléctrica) con agua fría y caliente, dosificador de jabón y toallas de un solo uso.

13.– Contarán con medios e instalaciones adecuados en su construcción y situación dentro de estos establecimientos para garantizar la conservación de sus productos en óptimas condiciones de temperatura, higiene, limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores y otros animales.

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

2.– Requisitos específicos.

Además de los requisitos generales previstos en el punto A.1, los establecimientos que manipulen, elaboren, envasen y distribuyan comidas o platos preparados, cumplirán los siguientes requisitos:

1.– Accesos independientes para las materias primas, materiales auxiliares, personal, y expedición de producto:

El acceso de las materias primas y materiales auxiliares hasta sus zonas de almacenamiento, el acceso del personal hasta sus respectivos vestuarios, y la expedición del producto, se realizará de un modo directo e independiente, evitando cruces entre los mismos.

2.– Acceso independiente de contenedores y envases reutilizables:

Los contenedores isotermaos que han sido utilizados para la distribución de la comida, y los envases reutilizables en general, accederán de forma directa e independiente desde el exterior hasta el local de limpieza, para su correspondiente limpieza y desinfección.

## 3.– Lehengaiak eta produktuak biltegitratzea:

Ekipo frigorifikoak edukiko dituzte, lehengai batearaino, bitarteko produktuak eta produktu elaboratuak bananduta daudela. Bolumena nahikoa edukiko dute kanpotik zera bermatu eta kontrolatzeko modukoak, tenperatura 0-tik 8.º C-ra bitartekoa izan dadila, lehengai hoztuen kasuan; eta -18.º C-tik beherakoa izan dadila, lehengai izoztuen kasuan.

Hozteko/izozteko tenperaturarik behar ez duten produktuetarako, behar den moduko lokala egokituko da, produktuok biltzeko.

## 4.– Lehengaiak garbitu eta manipulatzeko lokala:

Lehengai desberdinak manipulatu eta garbitzeko, alde edo lokalak edukiko dituzte. Lokal horiek klimatizazio-sistema bat,  $\leq 18.^\circ\text{C}$ -ko tenperatura bermatzen duena, edukiko dute, produktuak hala eskatzen duenean.

Alde edo lokala bakoitzak behar den besteko tamainako lan-azalerak eta behar den besteko instalazioak edukiko ditu lehengaiak garbitzeko. Esku gabe erabiltzeko iturria (pedal, belaun edo zelula fotoelektrikoaren bidez erabiltzekoa), ur hotz eta berokoa, edukiko dute, baita xaboi-dosifikagailua eta behin bakarrik erabiltzeko toallak ere.

## 5.– Tratamendu termikoko lokalak:

Keak eta gasak ateratzeko sistema egoki eta behar den modukoa edukiko du, gaiari buruzko gainerako arauak ere bete behar direla.

Tratamendu termikorako (egosteko, labean erretzeko, esterilizatzeko...) behar diren instalazioak edukiko ditu, produktuak hala behar dutenean.

## 6.– Garbitasun-lokala:

Instalazio mekanikoak dituen garbitasun-lokal bat edukiko dute; instalazio horiek tresnen, makineriaren, baxeraren, edukiontzien eta enbase berrerabilgarrien garbitasun eta desinfekzio egokia segurtatuko dituzte. Beharrezkoa denean, lurrun-arauzketa behartua egongo da lokal horretan.

## 7.– Edukiontziak eta enbase berrerabilgarri garbiak biltegitratzea:

Garbitasun- eta lehorketa-prozesu ostean, edukiontziak eta enbase berrerabilgarriak lokal edo toki batean bilduko dira. Lokal edo toki hori behar den beste isolatuta eta garbitasun-lokaletik hurrean egongo da, berriro erabili arte.

## 8.– Tresna edo baxera garbiak biltegitratzea.

Establezimenduek lokal edo toki bat edukiko dute, behar den moduan isolatuta, tresnak eta baxera garbia, desinfektatua eta kutsaduratik babestua biltegitratzeko.

## 9.– Hondakinak biltegitratzea:

## 3.– Almacenamiento de materias primas y productos:

Dispondrán de equipos frigoríficos, diferenciados para materias primas incompatibles, productos intermedios y productos elaborados, con volumen suficiente, de modo que permitan garantizar y controlar desde el exterior temperaturas de 0 a 8.º C en el caso de materias primas refrigeradas e inferiores a -18.º C en el caso de materias primas congeladas.

Para aquellos productos que no precisen temperaturas de refrigeración/congelación, dispondrán de un local suficientemente acondicionado para su almacenamiento.

## 4.– Local para la limpieza y manipulación de materias primas:

Dispondrán de áreas o locales diferenciados para la manipulación y limpieza de las distintas materias primas. Dichas dependencias, cuando el producto lo requiera, dispondrán de un sistema de climatización que permita garantizar una temperatura  $\leq 18.^\circ\text{C}$ .

Cada una de las áreas o locales dispondrá de superficies de trabajo de dimensiones suficientes y de las debidas instalaciones para la limpieza de las materias primas así como de lavamanos de accionamiento no manual (pedal, rodilla o célula fotoeléctrica) dotado de agua fría y caliente, dosificador de jabón y toallas de un solo uso.

## 5.– Local de tratamiento térmico:

Estará dotado de un sistema de extracción de humos y gases adecuado y suficiente, sin perjuicio del cumplimiento de otras normativas al respecto.

Dispondrá de las instalaciones necesarias para un correcto tratamiento térmico de los productos que lo precisen (cocción, horneado, esterilización...)

## 6.– Local de limpieza:

Dispondrán de un local de limpieza dotado de instalaciones mecánicas que aseguren una correcta limpieza y desinfección de útiles, maquinaria, vajilla, contenedores y envases reutilizables. Cuando sea necesario, dispondrán de extracción forzada de vapores en este local.

## 7.– Almacenamiento de contenedores y envases reutilizables limpios.

Tras el proceso de limpieza y secado, los contenedores y envases reutilizables serán almacenados en un local o emplazamiento suficientemente aislado, próximo al local de limpieza, en espera de ser nuevamente utilizados.

## 8.– Almacenamiento de útiles y vajilla limpios.

Los establecimientos dispondrán de un local o emplazamiento suficientemente aislado para almacenar los útiles y la vajilla limpia y desinfectada, protegida de la contaminación.

## 9.– Almacenamiento de desperdicios:

Hala behar denean, egoki atondutako lokal bat egongo da, hondakinak biltegitzeko. Ebakuazioaren bolu-  
mena eta periodikotasuna zein den, lokala hoztea ere  
exiji daiteke.

10.– Produktu elaboratua manipulatzeko lokala.

Hala behar denean, lokal espezifiko bat egongo da,  
tratamendu termikoa egin zaien produktuak geroago-  
ko batean manipulatzeko (forma eman, bete, xerrak egi-  
teko...). Produktuak hala behar duenean, lokal horrek  
klimatizazio-sistema bat edukiko du,  $\leq 18.^\circ$  C-ko ten-  
peratura bermatzeko.

11.– Enbasatzeko lokala:

Zer produktu elaboratu mota den eta zer komertzia-  
lizazio-era den, establezimenduek lokal espezifiko bat  
edukiko dute, enbasatua egiteko.

Produktuaren ezaugarriek hala eskatzen dutenean,  
lokal horrek klimatizazio-sistema bat edukiko du,  
 $\leq 18.^\circ$  C-ko tenperatura bermatzeko, produktuak ten-  
peratura hori behar duten kasurako.

12.– Enbaseak eta enbalajeak biltegitzea.

Komertzializaziorako produktuak, enbasatuak edo  
ta enbalatuak elaboratzen dituzten establezimenduek  
lokal bat edo kokaleku bat edukiko dute, kutsaduratik  
isolatuta eta babestuta, enbaseak eta enbalajeak biltze-  
ko.

13.– Eskabideak enbalatzeko eta prestatzeko loka-  
la.

Enbalaje-lanak enbasatua egiten den lokalean, ber-  
tan, egin daitezke, baldin eta lokala behar den besteko  
handia bada eta bi eremuak argi eta garbi desberdin-  
tzen badira; izar ere, lanen higiena bermatu behar da  
eta enbalajeak egoera higieniko egokietan eta berandu  
gabe sartuko dira lokal horretan, enbalajearen enbala-  
tua lehenago kenduta.

14.– Garraioa:

Garbitasun egokia eta desinfekzioa egiteko moduan  
diseinatuta edo eginda egongo dira erabilitako garraio-  
erak. Horiek, gainera, II Eranskinen 1. idatz-zatian ja-  
rritako tenperaturak bermatuko dituzte, garraioak di-  
rauen bitartean.

Cuando sea necesario, se dispondrá de un local co-  
rrectamente acondicionado, para el almacenamiento de  
los desperdicios. Dependiendo del volumen y periodi-  
cidad de evacuación podrá exigirse la refrigeración del  
mismo.

10.– Local de manipulación del producto elaborado.

Cuando sea necesario, se dispondrá de un local es-  
pecífico para la manipulación posterior de aquellos pro-  
ductos que han sido sometidos a tratamiento térmico.  
(formado, llenado, fileteado...). Cuando el producto lo  
requiera, dicha dependencia dispondrán de un sistema  
de climatización que permita garantizar una tempera-  
tura  $\leq 18.^\circ$  C.

11.– Local de envasado:

Dependiendo del tipo de producto elaborado y mo-  
do de comercialización, los establecimientos dispondrán  
de un local específico para su envasado.

Cuando las características del producto lo requieran,  
dicha dependencia dispondrá de un sistema de clima-  
tización que permita garantizar una temperatura  $\leq 18.^\circ$   
C para los productos que lo precisen.

12.– Almacenamiento de envases y embalajes.

Los establecimientos que elaboren productos para su  
comercialización, envasados y/o embalados, dispondrán  
de un local o emplazamiento para el almacenamiento  
de los envases y embalajes, de un modo aislado y pro-  
tegido de la contaminación.

13.– Local de embalado y preparación de pedidos.

Las operaciones de embalaje podrán realizarse en el  
mismo local de envasado, siempre que el local sea su-  
ficientemente amplio y se diferencien claramente am-  
bas zonas, de modo que permita garantizar la higiene  
de las operaciones, y los embalajes se introduzcan en di-  
cho local en condiciones higiénicas y sin demora, ha-  
biéndose retirado previamente el embalado del emba-  
laje.

14.– Transporte:

Los medios de transporte utilizados estarán diseña-  
dos y construidos de forma que permitan una adecua-  
da limpieza y desinfección. Garantizarán el manteni-  
miento de las temperaturas indicadas en el apartado 1  
del Anexo II a lo largo de todo su recorrido.

## II ERANSKINA

## LAN-PRAKTIKEN BALDINTZAK

## 1.- Temperaturak:

Tenperatura kontrolatuko mantentzea behar duten janarien biltegitratze- kontserbatze-eta garraiatze-tenperaturak hauexek dira:

– 0-tik 4.º C-ra, hoztea behar duten janarietarako, 24 ordutik gorako bizitza baliagarria dutenentarako.

– 0-tik 8.º C-ra hoztea behar duten janarietarako, 24 ordutik beherako bizitza baliagarria dutenentarako.

– 18.º C edo beherago, janari izoztuetarako.

– 65.º C edo gehiago, bero egotea behar duten janarietarako.

Tratamendu termikoa izango duten eta hotz kontserbatu eta banatzeko diren produktuak 8.º C-tik behera hoztuko dira eta 2 ordu baino gutxiagoko denboran hoztu ere, tratamendu termikoa amaitu eta gero.

Janariak izozteko, ekipo bat egongo da, izozketa arina egingo duena: 0-tik -10.º C-ra, 2 ordu baino gutxiagoko denboran.

Hala ere, arrazoi teknologikoengatik, establezimenduetako arduradunek alda ditzakete denborako/tenperaturako muga horiek, baldin eta ebidentzia zientifikoa badago janari prestatuen segurtasuna eta osasungarritasuna bermatzeko, eta agintari eskudunaren baimena badute.

2.- Tenperatura kontrolatuko kontserbazioa behar duten lehengai bateraezinak, bitarteko produktuak eta produktu elaboratuak instalazio frigorifiko independenteetan biltegitratuko dira, kutsadura gurutzaturik gerta ez dadin.

3.- Janariak tenperatura egokietan kontserbatuko dira eta edozein kutsadura-puntutatik babestuta, manipulazio-, biltegitratze- eta garraio-fase guztietan.

4.- Instalazio guztiak, tresnak eta makineria mantentze-, garbitasun- eta desinfekzio-egoera hobezinean mantenduko dira.

5.- Baxera guztia, tresnak eta edukiontzi berrerabilgarriak kutsaduratik babestuta biltegitratuko dira, garbitu eta desinfektatu ondoren.

6.- Hondakinak manipulazio-lokaletan bilduko dira, ontzi egokietan eta erraz garbitu eta desinfektatze-koetan. Beren ebakuazioa behar den besteko periodikotasunez egingo da.

7.- Substantzia potentzialki toxiko eta ondo identifikatuak eta garbitasun-tresnak isolatuta biltegitratuko dira, janarien kutsadura-arriskurik egon gabe.

## ANEXO II

## REQUISITOS DE LAS PRÁCTICAS DE TRABAJO

## 1.- Temperaturas:

Las temperaturas de almacenamiento, conservación y transporte de los alimentos que requieran mantenimiento a temperatura controlada, serán las siguientes:

– 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 y distribuir 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 modificar 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.- Las materias primas incompatibles, los productos intermedios y productos elaborados que requieran conservación a temperatura controlada, se dispondrán para su almacenamiento en instalaciones frigoríficas independientes, de modo que se eviten las contaminaciones cruzadas.

3.- Los productos alimenticios en todas sus fases de manipulación, almacenamiento y transporte se conservarán en condiciones adecuadas de temperatura y protegidos de cualquier foco de contaminación.

4.- Todas las instalaciones, útiles y maquinaria, se mantendrán en perfecto estado de mantenimiento, limpieza y desinfección.

5.- Toda la vajilla, útiles y contenedores reutilizables, tras su limpieza y desinfección, se almacenarán protegidos de la contaminación.

6.- En los locales de manipulación, los desperdicios de recogerán en recipientes adecuados, de fácil limpieza y desinfección. Su evacuación se realizará con la periodicidad necesaria.

7.- Las sustancias potencialmente tóxicas, debidamente identificadas, y los útiles de limpieza, se almacenarán de forma aislada, sin que exista riesgo de contaminación de los alimentos.

8.– Establezimenduak lehengai baimenduz hornituko dira. Hori ziurtatzeko, behar den dokumentazioa izango dute.

9.– Plater prestatuak behar den moduan enbasatuta, enbalatuta era etiketatuta komertzializatuko dira:

– Enbasatzea eta enbalatzea egiten diren materialek ez diote produktuari substantzia kaltegarriak transmitituko.

– Enbasatzeko eta enbalatzeko materialak erabili baino lehen, bildukin babesle egokiarekin babestuta egongo dira, egoera higieniko onean biltegitatu daitezzen.

– Produktuen etiketatzea egingo da indarrean dagoen janarien Etiketatzea, Aurkezpen eta Publizitateari buruzko Arau Orokorrarekin bat etorruta.

10.– Produktuak garraiatzen diren bitartean, eta euren batera, dagokion merkataritza-dokumentua eramango dute.

11.– Intsektuen eta beste edozein animalia higuin-garriren aurka jotzeko, prozedura egokiak aplikatuko dira.

12.– Pertsonal manipulatuak bete egingo ditu janarien manipulazioari buruzko lege-xedapenak.

Establezimenduko arduradunak bermatu ez ezik ahalginak ere egingo ditu bere manipulatuak janari-higienari buruzko prestakuntza egokia izan dezaten; prestakuntza hori berak ziurtatuko du.

13.– Establezimenduetako arduradunek autokontrolko sistema egokiak garatu eta aplikatuko dituzte, arriskuen eta kontrol kritikoko puntuen Azterketa Sistemaren (HACCP/APPCCen) iritziekin bat etorruta.

8.– Los establecimientos se suministrarán de materias primas autorizadas. Para su comprobación deberán acompañarse de la documentación correspondiente.

9.– Los platos preparados deben comercializarse debidamente envasados, embalados y etiquetados:

– Los materiales de envasado y embalado deberán ser de tales características que no transmitan sustancias nocivas al producto.

– Los materiales de envasado y embalado se almacenarán, previamente a su utilización, provistos de una envoltura protectora adecuada, que permita su almacenamiento en condiciones higiénicas.

– El etiquetado de los productos se ajustará a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de productos alimenticios vigente.

10.– Los productos irán acompañados, durante su transporte, del correspondiente documento de acompañamiento comercial.

11.– Se aplicarán adecuados procedimientos de lucha contra insectos y cualesquiera otros animales indeseables.

12.– El personal manipulador cumplirá con las disposiciones legales existentes sobre manipulación de alimentos.

El responsable del establecimiento garantizará y velará para que sus manipuladores dispongan de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, acreditando dicha formación.

13.– Los responsables de los establecimientos desarrollarán y aplicarán sistemas de autocontrol adecuados, de acuerdo a los principios del Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP/APPCC).