

ORDEN de la Consejería de Sanidad, por la que se dictan normas de desarrollo de la Orden del Ministerio de Gobernación de 18 de agosto de 1975 y Real Decreto 2.825/1931 del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, sobre Registro Sanitario de establecimientos menores.

De acuerdo con la Orden del Ministerio de Gobernación de 18 de agosto de 1975, en la que se especifica que al nuevo sistema de registro se adaptarán la totalidad de "establecimientos e industrias de nueva instalación que se vayan a dedicar a la producción, transformación, almacenamiento, depósito o manipulación de alimentos, bebidas y productos alimentarios que no sean detallistas, excepto hipermercados o chacinerías menores (actualmente carnicerías-salchicheras) y según lo dispuesto en el Artículo 1º del Real Decreto 2.825/1931 del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, de 27 de noviembre, en el que establece que "las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias podrán determinar los establecimientos menores que, por su entidad, no están obligados a inscripción, en el Registro General Sanitario de Alimentos, si bien quedan sujetos a las autorizaciones y controles sanitarios correspondientes", esta Consejería en uso de sus atribuciones, tiene a bien disponer:

#### Primero.

A efectos de Registro Sanitario quedarán sometidos a la presente normativa los siguientes establecimientos menores:

- Hornos artesanales
- Pastelerías artesanales
- Elaboración de helados y productos afines

#### Segundo.

Para tramitar la correspondiente autorización sanitaria deberá presentarse en la Consejería de Sanidad, Dirección Regional de Consumo, la documentación siguiente:

- Instancia dirigida al Ilmo. Sr. Director Regional de Consumo.
- Autorización del Ministerio correspondiente (o Consejería en el caso tenga asumida dicha competencia).
- Licencia Municipal de apertura.
- Certificación de estar abonado a la red de agua potable de la localidad o en su defecto, certificación de la Dirección Regional de Ordenación Sanitaria acreditativo de la potabilidad del agua.
- Carnet de manipuladores de alimentos del personal o declaración jurada de haber solicitado su expedición.
- Relación de ingredientes utilizados para la elaboración de sus productos, con el número de Registro Sanitario de los mismos.
- Relación de productos elaborados.
- Croquis del local/es que constituye/n el establecimiento.
- Declaración jurada del titular, en la que se haga constar de manera expresa que las instalaciones, proceso de fabricación y los productos elaborados cumplen las condiciones sanitarias mínimas que se especifican en los anexos de la presente Orden.

#### Tercero

Una vez presentada esta documentación, la Dirección Regional de Consumo dispondrá de realizarse la correspondiente visita de inspección a los establecimientos solicitantes para comprobar si las condiciones higiénico-sanitarias se corresponden con la documentación aportada. La realización de estas visitas podrá ser delegada en los Sanitarios Locales.

#### Cuarto.

Si el informe de la visita es favorable, la Dirección Regional de Consumo concederá la autorización sanitaria de funcionamiento, formalizando para cada expediente individual un número de registro.

Caso de que el informe fuera desfavorable se concederá un nuevo plazo de 3 meses para subsanar las anomalías encontradas, que serán explicitadas al titular en

la correspondiente acta de inspección. Si pasado este plazo, el informe fuera de nuevo desfavorable, se iniciarán los trámites para clausurar el establecimiento.

#### DISPOSICIÓN TRANSITORIA.

Se concede un plazo de 12 meses, a contar desde la fecha de su publicación, para la incorporación de todos los establecimientos afectados al correspondiente Registro Sanitario. Transcurrido este plazo, los establecimientos que no lo hayan efectuado se considerarán clandestinos siéndoles de aplicación inmediata la legislación vigente en la materia.

Logroño, 1 de octubre de 1984.— El Consejero de Sanidad.— Javier Gost Garde.

### ANEXO I

#### INDUSTRIAS PANADERAS DE CARACTER ARTESANO

1.— De acuerdo con el Real Decreto 1.137/84, por el que se regula la elaboración, distribución y venta de pan, se definen como elaboradores de carácter artesano aquellos que cumplen las condiciones siguientes:

- a) Ajustarse a lo prevenido en el Código Alimentario y Reglamentaciones que lo desarrollen.
- b) Que su capacidad de producción sea, como máximo, la equivalente a 150 Kgs. de harina, en jornada de 8 horas, con la única limitación técnica de emplear combustibles sólidos si el horno no es de calefacción indirecta.
- c) Que el producto sea elaborado en régimen familiar o con dos trabajadores por cuenta ajena como máximo.
- d) El pan así elaborado sólo podrá ser vendido en su propio y único despacho, anejo al taller de elaboración.

2.— En el supuesto que estas industrias, deseen elaborar productos de pastelería, repostería o similares, deberán solicitarlo expresamente y concediéndoseles el número de Registro siempre que cumplan lo reglamentado para las industrias de pastelerías artesanales. (Anexo II)

### ANEXO II

#### INDUSTRIAS PASTELERAS ARTESANALES

1.— Se definen como industrias pasteleras artesanales aquellos establecimientos destinados a la elaboración de productos de pastelería, repostería y bollería, realizándose la venta de los mismos en su propio y único despacho anejo al taller de fabricación.

2.— Estas industrias pasteleras artesanales deben cumplir con lo prevenido en los Artículos 8, 9, 11, 12 y 17 del Real Decreto 2.419/1978 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería, bollería y repostería.

3.— Se ajustarán a la normativa exigida en el Código Alimentario y Reglamentaciones que lo desarrollen.

4.— Cumplirán, además, los siguientes requisitos higiénico-sanitarios:

a) Los obradores y despachos de venta ajenos, así como las otras instalaciones auxiliares (servicios...) serán independientes de la vivienda.

b) Dispondrán de vestuarios y servicios higiénico en número suficiente para el personal que preste sus servicios en el establecimiento. En el obrador existirán lavabos —de accionamiento no manual— con dispensadores de jabón que puedan ser igualmente accionados sin utilizar las manos, utilizando para secarse las manos rollos o toallas de un solo uso en su defecto secadores de aire caliente.

c) Las máquinas, instrumentos y superficies de trabajos deberán estar construidas con materiales tales que no puedan alterar las condiciones organolépticas de los productos fabricados, permitiendo, simultáneamente, una adecuada limpieza y desinfección de las mismas.

d) Los locales destinados a la elaboración, almacenamiento y venta de los productos fabricados estarán contruidos con materiales que permitan una limpieza y