

industrias agroalimentarias.

Artículo 5º.— Corresponde a la Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social en el ámbito de las industrias agroalimentarias y dentro de sus competencias:

- Control del Registro Sanitario.
- Establecimiento de las condiciones de Sanidad Alimentaria.
- La inspección y el procedimiento sancionador en materia de Sanidad Alimentaria.

Artículo 6º.— La iniciación de expedientes de autorización de Industrias Agroalimentarias se hará en la Consejería de Agricultura y Alimentación, sectorialmente competente en razón de la materia.

Artículo 7º.— Al objeto de coordinación y homogeneidad de datos entre las diversas Consejerías, se adecuará la actuación de la siguiente forma:

a) Se establecerá un modelo único de solicitud de inscripción de Industrias Agroalimentarias en las distintas Consejerías.

b) La Consejería de Agricultura y Alimentación, en la que se iniciará el expediente, remitirá los ejemplares correspondientes del modelo único citado en el apartado anterior a las Consejerías de Industria, Trabajo, Turismo y Comercio; y de Salud, Consumo y Bienestar Social.

Artículo 8º.— Todo expediente relativo a industrias agroalimentarias deberá constar de:

- Licencia municipal de la industria.
- Proyecto general de la industria, o en los casos en que la escasa entidad de la reforma o ampliación así lo aconseje, Memoria Valorada.
- Proyecto específico por razón de seguridad industrial, consumos energéticos y contaminación atmosférica industrial.
- Memoria específica en lo referente a materias sanitarias.

Artículo 9º.— Las tasas derivadas de la autorización, inscripción o control de las instalaciones industriales reguladas por este Decreto, serán gestionadas por las Consejerías correspondientes en función de sus competencias específicas.

DISPOSICION ADICIONAL

Lo dispuesto en el presente Decreto lo es, sin perjuicio de las diversas competencias que en lo referente a Urbanismo y Medio Ambiente o a otros aspectos, correspondan a otras Consejerías.

DISPOSICION TRANSITORIA

En el plazo de tres meses desde la publicación de este Decreto, la Consejería de Industria, Trabajo, Turismo y Comercio, remitirá la información pertinente a la de Agricultura y Alimentación, de los datos que consten en sus Registros, para que las industrias agroalimentarias inscritas actualmente en los mismos, sean inscritas de oficio en el Registro de Industrias Agroalimentarias.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.— Se faculta a los Consejeros de Agricultura y Alimentación; de Industria, Trabajo, Turismo y Comercio y de Salud, Consumo y Bienestar Social, dicten cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo del presente Decreto.

Segunda.— Este Decreto entrará en vigor, al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de La Rioja.

En Logroño, a 30 de mayo de 1990.— El Presidente, José Ignacio Pérez Sáenz.— La Consejera de Agricultura y Alimentación, Ana Isael Leiva Díez.

CONSEJERIA DE SALUD, CONSUMO Y BIENESTAR SOCIAL

Orden de la Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social por la que se aprueba el nuevo calendario oficial de vacunaciones sistemáticas en la Comunidad Autónoma de La Rioja

I.A.46

Los Programas de Vacunaciones representan el método más eficaz y rentable para el control de las enfermedades infecciosas, como ya se demostró con la erradicación de la viruela a través de los programas de inmunización organizados a nivel mundial por la OMS.

Debido a la actual situación epidemiológica de las enfermedades prevenibles por vacunación en la Comunidad Autónoma de La Rioja, a la evolución de su morbilidad y atendiendo las recomendaciones de la Comisión Técnica de Vacunaciones, se considera oportuno proceder a aprobar el nuevo Calendario de Vacunaciones que regule estos aspectos.

Habiendo sido transferidas a la Comunidad Autónoma de La Rioja, por Decreto 542/1984, de 21 de Marzo, competencias en materia de Seguridad e Higiene y Sanidad, y habiendo sido asumidas dichas competencias por Real Decreto 19/1984, de 24 de Mayo del Consejo de Gobierno de La Rioja, se ejercitan las mismas por la Consejería de Salud, (hoy Salud, Consumo y Bienestar Social).

En su virtud, vengo a disponer:

Artículo 1º.— Se aprueba el nuevo Calendario Oficial de Vacunaciones de la Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social que a continuación se cita:

DTP (1)-PT(2)	3 meses
DTP-PT	5 meses
DTP-PT	7 meses
Triple Vírica (3)	15 meses
DT(4)-PT	18 meses
T(5)-PT	1º EGB (6-7 años)
Triple Vírica	5º EGB (10-11 años) a niños/as
T-PT	8º EGB (13-14 años)

(1)-DTP: (Difteria-Tétanos-Tosferina)

(2)-PT: (Poliomelitis Oral Trivalente)

(3)-Triple Vírica: (Sarampión-Rubéola-Parotiditis)

(4)-DT: (Difteria-Tétanos)

(5)-T: (Tétanos)

Artículo 2º.— El ámbito de aplicación será la Comunidad Autónoma de La Rioja, en los centros sanitarios de la Red Sanitaria Pública, cuyas vacunaciones se efectuarán con carácter gratuito para toda la población entre los 3 meses y 8º de EGB (13-14 años).

Disposición Final.— La presente Orden entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de La Rioja.

Logroño, a 24 de Mayo de 1990.— El Consejero de Salud, Consumo y Bienestar Social, Pablo Rubio Medrano.

Orden de 23 de Mayo de 1990, de la Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social por la que se aprueban las normas de preparación y conservación de la mayonesa y otros alimentos elaborados con ovoproductos
I.A.47

El Estatuto de Autonomía de La Rioja, dispone en su artículo 9º cinco, que corresponde a la Comunidad Autónoma de La Rioja, en el marco de la legislación básica del Estado y, en su caso en los términos que la misma establezca, el desarrollo legislativo y la ejecución en materia de sanidad e higiene.

Los estudios epidemiológicos demuestran que los alimentos más implicados en los brotes de infecciones e intoxicaciones producidas por la ingestión de alimentos, son principalmente las mayonesas y alimentos con ovoproductos de elaboración propia, que en muchos casos se elaboran y manipulan sin las suficientes garantías sanitarias.

Hasta hoy, el desarrollo del Código Alimentario Español se ha realizado, fundamentalmente, a través de: el Decreto 408/75, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la manipulación de huevos frescos y conservados y la elaboración, conservación y venta de ovoproductos; el Real Decreto 3514/1981, por el que se aprueba el Reglamento del sector huevos, la Orden de 21 de Febrero de 1977, por la que se regulan las industrias de preparación y distribución de comidas, el Real Decreto 2817/83, que establece la reglamentación Técnico-Sanitaria de Comedores Colectivos y el Real Decreto 858/84, que regula las salsas de producción industrial envasadas. Todo ello resulta insuficiente hoy día para regular los productos objeto de la presente normativa. Esta situación exige de la Administración Autonómica el establecimiento de unos criterios claros de actuación en la elaboración y conservación de estos productos, con el fin de proteger la salud pública.

Habida cuenta que la regulación de estos productos en la legislación vigente resulta insuficiente para prevenir los riesgos que se derivan de su consumo, es por eso que esta disposición fija con carácter preceptivo, una serie de normas referentes a las características de las materias primas que se utilizan para preparar y elaborar aquellos alimentos en que el huevo o los ovoproductos figuran como ingrediente y no hayan de sufrir un tratamiento térmico posterior.

En su virtud, y a propuesta de la Dirección General de Consumo,

DISPONGO

Artículo 1.— Objeto y ámbito.

Los restaurantes, cafeterías, pastelerías, bares y establecimientos similares, así como las cocinas centrales, comedores colectivos, establecimientos de temporada y cualquier otro en que se sirvan o elaboren comidas en la Comunidad Autónoma de La Rioja, deben observar lo dispuesto en la presente Orden en cuanto a las prácticas higiénicas, las condiciones de conservación y las características de las materias primas que utilicen en la elaboración de alimentos en los que entre el huevo como ingrediente, especialmente en las salsas mayonesas.

Artículo 2.— Elaboración de alimentos en general.

En la preparación, manipulación y elaboración de alimentos en que figure el huevo como ingrediente, éste deberá sustituirse por ovoproductos pasterizados elaborados por empresas autorizadas para esta actividad e inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos, excepto en los casos en que aquellos sufran un posterior tratamiento térmico no inferior a 75º C en el centro de los mismos durante no menos de 15 segundos.

Artículo 3.— Utilización de huevos.

En caso de que para la elaboración de alimentos se utilicen huevos frescos, amparándose en la excepción del artículo anterior, éstos deberán cumplir lo preceptuado en el Real Decreto 3514/1981, de 29 de Diciembre y en el Decreto 408/75, de 7 de Marzo.