

líneas de extrarradio, podrá modificar dicho dato hasta en 3 puntos en más o en menos del aumento de tal porcentaje.

2. La cuota de conservación de extrarradio será de aplicación, tanto a los abonados futuros como a los presentes, a partir de la fecha de entrada en vigor de esta disposición.

3. Además de la tarifa de constitución de extrarradio, el abonado deberá satisfacer a la Compañía Telefónica la correspondiente cuota de conexión vigente en cada momento y aprobada por el Gobierno.

Art. 9.º Mientras, de acuerdo con las prioridades establecidas, la Compañía no haya alcanzado a un determinado agrupamiento de población que cumpla los requisitos señalados en el artículo 2.º, 1., con la extensión del servicio urbano, la demanda de servicio que surja en el mismo será atendida como peticiones en extrarradio, al igual que a la población no agrupada, pero con aplicación de la cuota especial reducida de constitución de extrarradio del artículo 8.º

Art. 10. Los límites de las zonas urbanas, a efectos telefónicos, se determinarán según los siguientes criterios:

a) En las zonas urbanas actualmente existentes según los criterios que ya tengan establecidos.

b) En las zonas urbanas que se creen en el futuro, coincidirán con el casco urbano que formen las edificaciones del agrupamiento de población correspondiente según los criterios establecidos en el artículo 2.º 1.

c) En ambos casos, la zona urbana definida crecerá por inclusión en la misma de nuevas edificaciones que disten menos de 100 metros de una cualquiera de las ya existentes, sin que se contabilicen a estos efectos los obstáculos naturales o instalaciones públicas (jardines, cementerios, vías de comunicación, etc.).

Art. 11.—La Delegación del Gobierno a propuesta de la Compañía Telefónica dictará las correspondientes normas de desarrollo de la presente normativa.

Art. 12.—Queda derogada la Real Orden de 11 de junio de 1923, y cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en la presente Orden.

Madrid, 31 de octubre de 1978.

SANCHEZ-TERAN HERNANDEZ

MINISTERIO DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL

27295

ORDEN de 24 de octubre de 1978 por la que se establece la «Cartilla Sanitaria de la Embarazada».

Ilustrísimos señores:

Está científicamente demostrado y universalmente admitido que el control sanitario sistemático de la embarazada constituye un medio de inestimable valor para conocer la evolución de la gestación, detectar sus posibles alteraciones y evitar riesgos innecesarios del parto.

Un adecuado control del embarazo resulta por tanto conveniente y necesario para proteger, tanto la salud de la madre como la del niño y contribuir a la prevención de la subnormalidad, por lo que una de las acciones tendentes a esta finalidad, lo constituye el establecimiento de sistemas de control y seguimiento del embarazo y atención al parto, tal como se previene en el artículo segundo, uno, apartado b) del Real Decreto 2176/1978, de 25 de agosto.

La movilidad actual de las personas, la frecuencia con que el médico recaba la colaboración de otros especialistas, y el elevado porcentaje de partos que tienen lugar en centros, e incluso, en localidades distintas a aquellas en que ha transcurrido el embarazo, suponen en muchas ocasiones, a pesar de los recursos técnicos disponibles, obstáculos para obtener el máximo posible de beneficios en cuanto a la información obtenida de esos controles periódicos de la embarazada, al no existir un cauce normal para la transmisión de los datos de interés sanitario.

Con objeto de contar con las máximas garantías para la salud de las embarazadas y de su descendencia, mediante el con-

cimiento por parte del personal sanitario de los antecedentes y evolución de la gestación, se considera necesario establecer un Documento en el que puedan recogerse los datos de mayor interés sanitario.

En su virtud, este Ministerio, en uso de la facultad conferida por la Disposición final del Real Decreto 2176/1978, ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º Se establece la «Cartilla Sanitaria de la Embarazada», como documento oficial de interés sanitario, cuya única finalidad es la protección de la salud de la mujer gestante y del fruto de la gestación, mediante la recogida de los datos obtenidos en los reconocimientos periódicos, según una sistemática unificada, que al mismo tiempo suponga una garantía para la embarazada y facilite la labor del personal sanitario.

Tendrá carácter de documento confidencial y deberá garantizar el debido respeto a la intimidad personal y al secreto profesional.

Art. 2.º Tendrá derecho a este documento toda mujer que en territorio español se encuentre en estado de gestación, tras la confirmación de dicho estado por el personal sanitario competente.

Art. 3.º Todo profesional sanitario que atienda a una mujer durante el embarazo o parto deberá reseñar en la Cartilla Sanitaria los resultados de sus actuaciones, de acuerdo con las normas deontológicas en vigor, a no ser que la interesada manifieste expresamente su deseo en contra.

Art. 4.º La Cartilla Sanitaria de la Embarazada se entregará gratuitamente en los servicios sanitarios específicos del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social, correspondiendo a la Dirección de Salud de cada provincia, la vigilancia y control de la adecuada utilización de dicha Cartilla, de acuerdo con la normativa técnica de seguimiento del embarazo que se establezca.

El documento, que será válido para un sólo embarazo, quedará en poder de la embarazada.

Art. 5.º Se faculta a la Dirección General de Salud Pública y Sanidad Veterinaria, para que establezca la forma y contenido de esta Cartilla, oyendo previamente a la Organización Médica Colegial, así como para dictar las disposiciones que aseguren su distribución y utilización de acuerdo con las normas técnicas que al efecto fije dicho Centro Directivo.

Serán a cargo de la Seguridad Social las prestaciones sanitarias a sus beneficiarios a que diera lugar la utilización de la Cartilla de la Embarazada.

DISPOSICION FINAL

Por la Dirección General de Salud Pública y Sanidad Veterinaria se adoptarán las medidas necesarias para que la «Cartilla Sanitaria de la Embarazada» pueda implantarse en todo el territorio nacional el día 1 de enero de 1979.

Lo que digo a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. II.

Madrid, 24 de octubre de 1978.

SANCHEZ DE LEON

Ilmos. Sres. Subsecretario de la Salud, Director general de Salud Pública y Sanidad Veterinaria y Delegado general del Instituto Nacional de Previsión.

27296

ORDEN de 24 de octubre de 1978 por la que se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia, Control e Inspección Sanitaria de Comedores Colectivos.

Ilustrísimos señores:

La importancia que para la salud y el nivel de nutrición de las personas revisten los Comedores colectivos aconseja establecer un Reglamento específico regulador de las condiciones sanitarias e higiénicas que deben reunir, tanto en su instalación como en su funcionamiento.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º Se aprueba el adjunto Reglamento sobre Vigilancia, Control e Inspección Sanitaria de Comedores Colectivos.

Art. 2.º Se faculta a la Dirección General de Salud Pública y Sanidad Veterinaria para, previa aprobación de la Subsecretaría de la Salud, dictar las disposiciones necesarias para el

desarrollo de la presente Orden y para fijar los plazos en que los Comedores colectivos actualmente existentes han de adaptarse a las normas de este Reglamento.

Lo digo a VV. II. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. II.
Madrid, 24 de octubre de 1978.

SANCHEZ DE LEON

Ilmos. Sres. Subsecretario de la Salud y Director general de Salud Pública y Sanidad Veterinaria.

REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA, CONTROL E INSPECCION SANITARIA DE COMEDORES COLECTIVOS

SECCION 1.ª AMBITO DE APLICACION Y NORMAS GENERALES

1. El presente Reglamento tiene por objeto definir, a efectos legales, las características higiénico-sanitarias de los Comedores colectivos y fijar con carácter obligatorio las normas básicas de funcionamiento de los mismos en orden a proteger la salud pública.

1.1. A los efectos de esta disposición, se entiende por Comedores colectivos aquellos establecimientos públicos o privados, con finalidad mercantil o social, cuya actividad sea la de facilitar comidas que en los mismos se consumen, incluyéndose tanto los Comedores dotados de cocina propia como los que carecen de servicio de cocina, tengan o no instalaciones al aire libre. Tales establecimientos pueden tener entidad propia e independiente o formar parte de Empresas, Centros, Instituciones u Organismos, constituyendo actividad accesoria de éstos.

1.2. No será de aplicación este Reglamento a las instalaciones de temporada, que se registrarán por la Orden del Ministerio de la Gobernación de 31 de marzo de 1978 («Boletín Oficial del Estado» número 99, de 24 de abril), ni tampoco a las industrias dedicadas a la preparación y distribución de comidas, reglamentadas por Orden del Ministerio de la Gobernación de 21 de febrero de 1977 («Boletín Oficial del Estado» número 59, de 10 de marzo).

2. El Ministerio de Sanidad y Seguridad Social verificará, a través de los servicios correspondientes de la Dirección General de Salud Pública y Sanidad Veterinaria, el cumplimiento de las condiciones exigidas para la instalación y funcionamiento de los Comedores colectivos.

3. El comienzo del funcionamiento de un Comedor colectivo exigirá la previa conformidad de la Delegación Territorial del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social que corresponda, que se otorgará si resulta favorable la visita de inspección que, previa solicitud de los interesados, se girará al establecimiento para comprobar si se cumplen o no las normas de este Reglamento.

3.1. Las visitas de inspección, tanto la previa al funcionamiento como las posteriores que se giren, comprobarán si tanto las instalaciones como los servicios se ajustan a las prescripciones de este Reglamento, pudiendo formular requerimientos a los interesados para corrección de defectos o elevar propuesta de sanción.

El resultado de la visita y, en su caso, el requerimiento que se realice, se harán constar en el libro de visitas a que se refiere el apartado 5.1 de esta sección, dando cuenta a la Delegación Territorial de Sanidad y Seguridad Social.

4. Los Directores o Gerentes de Comedores colectivos y los de los Centros, Instituciones y Empresas que como actividad accesoria dispongan de Comedores colectivos asumen la responsabilidad del cumplimiento en todo momento del presente Reglamento, debiendo adoptar las medidas oportunas para que los locales, los utensilios y el menaje se encuentren en las condiciones higiénico-sanitarias exigidas.

4.1. Asimismo vigilarán con asiduidad el mantenimiento en condiciones del servicio, promoviendo la inmediata subsanación de las deficiencias e irregularidades que descubran.

5. En todos los Comedores colectivos existirá un ejemplar del presente Reglamento a disposición del personal de aquéllos, que deberá conocer sus prescripciones.

5.1. Igualmente existirá un libro de visitas a disposición de los Inspectores, a los efectos previstos en el apartado 3.1.

6. Las infracciones o incumplimiento de lo dispuesto en esta Reglamentación y disposiciones complementarias se calificarán y sancionarán conforme a lo establecido en el Decreto 797/1975, de 21 de marzo, y disposiciones que lo desarrollan.

SECCION 2.ª LOCALES, UTENSILIOS Y MENAJE

1. Locales.

Los locales destinados a Comedor y a la manipulación de alimentos a consumir en aquéllos estarán convenientemente diferenciados dentro del edificio.

1.1. Los muros y los techos deberán ser lisos, sin grietas, costras o picaduras. Deberán ser blanqueados una vez al año, como mínimo, si están encalados; si están pintados o recubiertos de cualquier otra clase de revestimiento, deberán ser lavados con regularidad.

1.2. Los suelos se lavarán una vez al día, por lo menos, y ha de estar asegurado el desagüe correspondiente. Se prohíbe barrerlos al seco.

1.3. Su aireación y la ventilación han de estar aseguradas permanentemente. Se dispondrá de un escape eficaz de vapor de agua, para impedir su condensación (con el posible goteo sobre los productos alimenticios) y el desarrollo de mohos que puedan caer sobre los alimentos. Las bombillas y lámparas colgadas sobre éstos deberán estar protegidas, con idéntico fin y para evitar contaminaciones en caso de rotura.

1.4. No se permitirá el acceso a estos locales de ninguna clase de animales, particularmente perros o gatos. Se adoptarán las medidas necesarias para impedir la penetración de moscas y otros insectos, así como de roedores. En caso necesario se llevarán a cabo las operaciones de desinsectación o desratización precisas, aplicándose las disposiciones vigentes en la materia. Los insecticidas, raticidas y demás sustancias tóxicas deberán guardarse lejos de las áreas de almacenamiento y preparación de los alimentos, en recintos separados, y su manejo se permitirá sólo al personal convenientemente responsable de su uso.

1.5. Los restos, desperdicios y detritus de todas clases se depositarán lo más pronto posible en recipientes cerrados, provistos de tapadera, que se limpiarán, por lo menos, una vez al día.

Existirán desagües suficientes para la eliminación de desechos sin estancamiento.

1.6. Solamente podrán instalarse en estos locales extintores de incendios a base de productos neutros.

2. Utensilios y menaje.

2.1. Los utensilios que se empleen para la preparación de los alimentos, así como la vajilla, cubiertos, etc., se limpiarán y enjuagarán, para después lavarlos con uno de los detergentes autorizados y, por último, sumergirlos treinta segundos, como mínimo, en agua que esté a una temperatura no inferior a 80°. Se vigilará que el enjuagado elimine totalmente los restos de detergente.

2.2. Se vigilará con atención el funcionamiento de las máquinas de lavar la vajilla; éstas deberán ser fácilmente desarmables, para su limpieza una vez usadas. Igualmente se vigilará con atención la limpieza de los utensilios y máquinas picadoras de alimentos.

2.3. Los utensilios de cobre o de hierro sólo podrán utilizarse mientras reúnan los requisitos exigidos por las normas generales de policía sanitaria a ellos aplicables y se vigilará su estado de conservación, debiendo ser eliminados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso.

SECCION 3.ª PERSONAL

1. Todas las personas que intervengan en el funcionamiento de las cocinas y Comedores deberán cumplir las disposiciones previstas en el capítulo VIII del Código Alimentario.

2. A tenor de lo dispuesto en la Orden ministerial de 15 de octubre de 1959 y concordantes, las Autoridades sanitarias impondrán el régimen de control sobre el personal manipulador de alimentos.

3. El personal técnico y operario que manipule alimentos observará en todo momento la máxima higiene en su aseo personal, con ropa e indumentaria de color claro, calzado impermeable, cubrecabezas y/o redecilla, en su caso, siendo todo ello de uso exclusivo para el trabajo.

4. Queda prohibido fumar, comer, masticar goma o cualquier otra práctica antihigiénica dentro de la cocina, sala de preparación y envasado de alimentos o dependencias donde se manipulen o almacenen alimentos o sus envases.

5. Toda persona que realice operaciones de manejo, preparación o envasado de alimentos deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia.

6. Todo personal que ingrese al servicio de estas industrias o el que se incorpore al trabajo después de una baja por enfermedad, para puestos de trabajo relacionados con la manipulación de alimentos, deberá presentar certificado, expedido por la Dirección de Salud correspondiente, en el que se indique su estado de salud y no ser portador de gérmenes patógenos.

7. Los manipuladores que se diagnostiquen como portadores de gérmenes patógenos serán separados del trabajo y no se reintegrarán al mismo hasta que se compruebe, previo control de los Servicios Médicos de Sanidad Nacional, el estado satisfactorio de salud de estos operarios.

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

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

SECCION 4.ª PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

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

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

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

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

b) Deberá rechazarse todo producto sospechoso.

SECCION 5.ª CONSERVACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SECCION 6.ª PREPARACION Y SERVICIO DE COMIDAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

27297

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

Ilustrísimos señores:

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

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

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

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