

Se prohíbe durante el ejercicio de la actividad:

- a) Fumar y masticar goma de mascar.
- b) Comer en el puesto de trabajo.
- c) Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.
- d) Estornudar o toser sobre los alimentos.
- e) O cualquier otra que pueda ser causa de la contaminación de los alimentos.

4.2 Relativas a la empresa.

Se prohíbe la presencia no justificada de personas extrañas a la actividad en los locales donde ésta se desarrolle. Para el caso de presencia justificada deberán tomarse las precauciones adecuadas.

TÍTULO III

Art. 5.º *Expedición y renovación de carnet de Manipulador de Alimentos.*

a) A efectos del debido control y expedición del correspondiente carnet, en los Organismos competentes de cada Comunidad Autónoma se abrirá un registro de las personas a las que se refiere el artículo 2.º de este Reglamento.

Existirá además una ficha individual en la que figuren al menos el nombre y apellidos del manipulador, dirección de la persona, actividad en la que trabaja y dirección del centro donde la presta. En el dorso de la ficha se harán constar los resultados de las exploraciones y pruebas efectuadas y el dictamen final dejando espacio para las renovaciones sucesivas.

b) Para la obtención inicial del carnet, todo manipulador deberá cumplimentar obligatoriamente un cuestionario sobre materias relacionadas con la higiene en la manipulación de alimentos. En el caso en que no supere el mismo, según las normas que se establezcan, el manipulador deberá seguir un cursillo de Educación Sanitaria sobre el tema, a fin de adquirir los conocimientos necesarios para responder adecuadamente a las preguntas formuladas.

Los cuestionarios serán tipificados por el Ministerio de Sanidad y Consumo y su aplicación así como los cursillos serán organizados por las Administraciones sanitarias de las Comunidades Autónomas, pudiendo colaborar también las Corporaciones Locales, las Organizaciones profesionales, las Asociaciones empresariales, las Centrales Sindicales y el Instituto Nacional de Empleo y cualquier otro organismo interesado.

c) El cuestionario a que se refiere el apartado b), será de respuestas u opciones múltiples y tendrá más de una versión, para así poder apreciar el nivel de conocimientos de los manipuladores adecuándose a las características culturales de cada colectivo. En cada ocasión se elegirá al azar la versión a utilizar.

d) La Dirección General de Salud Pública y los Organismos competentes de las Comunidades Autónomas, cada uno en el ámbito de su competencia, realizarán las pruebas con su personal, de forma que se causen las menores molestias posibles a los manipuladores y a las empresas. Tanto los cursillos como las pruebas se realizarán, en la medida de lo posible, en lugares próximos a los centros de trabajo.

e) A los efectos previstos en los párrafos anteriores, la Dirección General de Salud Pública o en su defecto las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas publicarán textos de fácil comprensión, que posibiliten la mejor formación para obtener los objetivos previstos. Los mismos serán distribuidos de forma gratuita.

f) El carnet, cuyo modelo será establecido por el Ministerio de Sanidad y Consumo tendrá una validez de cuatro años. Para su renovación se tendrá en cuenta los mismos requisitos que para su expedición inicial.

g) El carnet será personal, intransferible y válido para cualquier actividad de manipulación de alimentos dentro del territorio del Estado.

h) Su expedición inicial y renovación serán totalmente gratuitas.

i) Por la Administración del Estado y de las Comunidades Autónomas se organizarán campañas de información general para mantener constante el nivel de educación sanitaria de los manipuladores de alimentos conforme a los objetivos del presente Reglamento.

TÍTULO IV

Art. 6.º *Situaciones de carácter extraordinario.*—Sin perjuicio de lo dispuesto en este Reglamento, las autoridades sanitarias podrán realizar cuantos exámenes médicos y pruebas analíticas consideren oportunas, a fin de preservar la salud de los consumidores.

A la vista de los resultados de las pruebas, dichas autoridades podrán determinar los tratamientos oportunos y la retirada temporal o definitiva del carnet de manipulador, notificándolo tanto a éste como a la empresa donde preste sus servicios.

TÍTULO V

Responsabilidades

Art. 7.º El presente Reglamento estará expuesto en el tablón de anuncios de la empresa.

Art. 8.º Las empresas y los trabajadores serán responsables del cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento en aquellos aspectos que les sean de su aplicación y facilitarán en general la comprobación de su cumplimiento.

Las infracciones de los preceptos contenidos en el presente Reglamento serán sancionadas de conformidad con el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio.

25247

REAL DECRETO 2506/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

La generalización del envasado de los productos alimenticios en ausencia del comprador final, en cantidades prefijadas, hace preciso una normativa que contemple los errores máximos tolerados en el contenido de los envases y la definición de un método de referencia para su control.

El objeto, principios y articulado de la norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados están orientados a garantizar el valor del contenido nominal de los envases mediante el control ejercido por el propio fabricante o envasador, armonizar y completar lo ya dispuesto en materia de tolerancias en el contenido y adaptarse progresivamente a las disposiciones correspondientes de la CEE.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria; a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda; Industria y Energía; Agricultura, Pesca y Alimentación; Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 3 de agosto de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba, para su aplicación, la adjunta norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

DISPOSICION TRANSITORIA

Los artículos 11, 12 y 13 del título VII no serán exigibles hasta transcurrido un plazo de doce meses desde la entrada en vigor del presente Real Decreto.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas las disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

DISPOSICION FINAL

Las reglamentaciones técnico-sanitarias y las normas de calidad de los productos alimenticios quedan modificadas por lo dispuesto en los títulos III, IV y V de la presente norma, tanto si se menciona la admisión de determinadas tolerancias de contenido como si no hacen mención de ello.

Dado en Palma de Mallorca a 4 de agosto de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

NORMA GENERAL PARA EL CONTROL DEL CONTENIDO EFECTIVO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS

TÍTULO PRIMERO

Ambito y objeto de la norma

Artículo 1.º *Ambito de aplicación.*—La presente norma se aplicará en fábricas, plantas de envasado o en los almacenes de los importadores a los productos alimenticios envasados y destinados a su venta en cantidades nominales unitarias constantes.

Iguales a valores prefijados por el envasador.
Expresados en unidades de masa o volumen.
Iguales o superiores a cinco gramos o cinco mililitros e inferiores o iguales a 10 kilogramos o 10 litros.

Art. 2.º *Objeto.*—La presente norma tiene por objeto:

1. Fijar las tolerancias del contenido de los productos alimenticios envasados.
2. Fijar las modalidades de control estadístico del contenido de los productos alimenticios envasados.
3. Fijar la responsabilidad de las personas físicas o jurídicas en relación al envasado de productos alimenticios.

TÍTULO II

Definiciones

Art. 3.º A efectos de la presente norma se considera:

3.1 *Envase:* Unidad formada por el envase propiamente dicho y su contenido, de forma que la cantidad de producto que

contiene no pueda variarse sin que el envase propiamente dicho sufra una apertura o modificación perceptible.

3.2 Cantidad nominal: Es la masa o volumen de producto marcado en el etiquetado de un envase.

3.3 Contenido efectivo: Es la cantidad (masa o volumen) de producto que contiene realmente el envase. Cuando se exprese en unidades de volumen, se entenderá referido a la temperatura de 20° C, con exclusión de los productos congelados y ultracongelados.

3.4 El «error por defecto» en un envase es la diferencia en menos del contenido efectivo respecto a la cantidad nominal.

3.5 El «error máximo por defecto tolerado» en un envase es la cantidad máxima que puede diferir en menos de la cantidad nominal.

3.6 El «contenido mínimo tolerado» en un envase es el obtenido restando a la cantidad nominal del envase el error máximo por defecto tolerado.

3.7 «Envase deficiente» es aquel cuyo contenido efectivo es inferior al contenido mínimo tolerado.

3.8 Lote: Conjunto de envases de iguales cantidades nominales, modelo y fabricación, llenados en el mismo lugar y que son objeto del control.

Cuando el control de los envases se realiza al final de la cadena de envasado, el tamaño del lote es igual a la producción horaria máxima de aquélla. En otros casos, el tamaño se limita a 10.000 envases.

3.9 Control no destructivo: Control que no entraña la apertura del envase.

3.10 Control destructivo: Control que supone la apertura o destrucción del envase.

TITULO III

Principios generales

Art. 4.º El envasado deberá realizarse de tal forma que permita cumplir los siguientes requisitos:

1. Que la media del contenido efectivo de los envases no sea inferior a la cantidad nominal.
2. Que la proporción de envases con un error por defecto superior al máximo tolerado sea lo suficientemente pequeña para que permita a los lotes satisfacer los controles estadísticos especificados en la presente norma.
3. Que ningún envase deberá tener un error por defecto superior al doble del error máximo por defecto tolerado.

TITULO IV

Tolerancias

Art. 5.º El error máximo por defecto tolerado en el contenido de un envase se fija conforme al cuadro número 1.

CUADRO NUMERO 1

Cantidad nominal — En gramos o en mililitros	Errores máximos por defecto tolerados			
	Masa		Volumen	
	Porcentaje — Cantidad nominal	En gramos	Porcentaje — Cantidad nominal	En mililitros
De 5 a 50 ...	9,0	—	9,0	—
De 51 a 100 ...	—	4,5	—	4,5
De 101 a 200 ...	4,5	—	4,5	—
De 201 a 300 ...	—	9,0	—	9,0
De 301 a 500 ...	3,0	—	3,0	—
De 501 a 1.000 ...	—	15,0	—	15,0
De 1.001 a 10.000 ...	1,5	—	1,5	—

En la aplicación del cuadro número 1 los valores calculados en unidades de masa o de volumen para los errores máximos por defecto tolerados, que se indican en porcentaje, se redondearán por exceso a la décima de gramo o de mililitro.

TITULO V

Modalidades en el control estadístico de lotes

Art. 6.º Los controles de los envases se efectuarán por muestreo y se ejercerán:

Uno, sobre el contenido efectivo de los envases de la muestra.
Otro, sobre la media de los contenidos efectivos de los envases de la muestra.

6.1 Un lote se considerará aceptable si el resultado de los controles satisface los dos criterios de aceptación que se especifican en los artículos 7.º y 8.º

6.2 Para cada uno de estos controles están previstos dos planes de muestreo.

Uno, para un control no destructivo.
Otro, para un control destructivo.

6.3 El control destructivo no debe utilizarse si se puede realizar un control no destructivo.

6.4 Previamente a los controles previstos en los artículos 7.º y 8.º, se tomará al azar un número suficiente de envases del lote con el fin de efectuar el control que requiere la muestra de mayor tamaño.

La muestra necesaria para el control de la media se tomará al azar de la mencionada en el párrafo anterior y se marcará. Este marcado se efectuará antes del comienzo de las operaciones de medida.

Art. 7.º Control del contenido efectivo.

7.1 Control no destructivo.

El control no destructivo se efectuará siguiendo el plan de muestreo que se recoge en el cuadro número 2.

El número de envases controlados en primer lugar debe ser igual al tamaño de la primera muestra que se indica en el cuadro número 2.

Si el número de envases deficientes encontrados en la primera muestra es inferior o igual al primer criterio de aceptación, el lote se considerará aceptado para este control.

Si el número de envases deficientes encontrados en la primera muestra es igual o superior al primer criterio de rechazo, el lote se rechazará.

Si el número de envases deficientes encontrados en la primera muestra está comprendido entre el primer criterio de aceptación y el primer criterio de rechazo, se deberá utilizar una segunda muestra, cuyo tamaño viene dado en el cuadro número 2.

El número de envases deficientes encontrados en la primera y segunda muestras deben acumularse.

Si el número acumulado de envases deficientes es inferior o igual al segundo criterio de aceptación, el lote se considerará aceptado para este control.

Si el número acumulado de envases deficientes es superior o igual al segundo criterio de rechazo, el lote se rechazará.

CUADRO NUMERO 2

Tamaño del lote	Muestras			Número de envases deficientes	
	Orden	Tamaño	Tamaño acumulado	Criterio de aceptación	Criterio de rechazo
De 100 a 500.	1.º	30	30	1	3
	2.º	30	60	4	5
De 501 a 3.200.	1.º	60	60	2	5
	2.º	60	100	6	7
De 3.201 o más.	1.º	80	80	3	7
	2.º	80	160	8	9

Cuando el tamaño del lote sea inferior a 100 envases, el control no destructivo se realizará sobre la totalidad del mismo.

7.2 Control destructivo.

El control destructivo se efectuará siguiendo el plan de muestreo simple que se indica en el cuadro número 3 y no debe ser utilizado más que para lotes cuyo tamaño sea igual o superior a 100.

El número de envases controlados debe ser igual a 20.

Si el número de envases deficientes encontrados en la muestra es inferior o igual al criterio de aceptación, el lote se considerará aceptado para este control.

Si el número de envases deficientes encontrados en la muestra es igual o superior al criterio de rechazo, el lote se rechazará.

CUADRO NUMERO 3

Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	Número de envases deficientes	
		Criterio de aceptación	Criterio de rechazo
Cualquier tamaño (≥ 100).	20	1	2

Art. 8.º Control de la media del contenido efectivo.

Un lote se aceptará en este control si la media de los contenidos efectivos de los envases de la muestra cumple la siguiente expresión:

$$\bar{X} \geq Q_n - \frac{s}{\sqrt{n}} t(1 - \alpha)$$

En la que:

\bar{X} : Media de los contenidos efectivos de los envases de la muestra.

Q_n : Cantidad nominal.

n : Tamaño de la muestra para este control.

s : Desviación típica de los contenidos efectivos de los envases de la muestra.

$t(1 - \alpha)$: Variable aleatoria de distribución de Student; función del número de grados de libertad, $\mu = n - 1$, y nivel de confianza $(1 - \alpha) = 0,995$.

Los criterios de aceptación o de rechazo para el control de la media son los expresados en los cuadros números 4 y 5.

8.1. Control no destructivo.

CUADRO NUMERO 4

Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	Criterio de aceptación	Criterio de rechazo
De 100 a 500 ...	30	$\bar{X} \geq Q_n - 0,503 s$	$\bar{X} < Q_n - 0,503 s$
Más de 500 ...	50	$\bar{X} \geq Q_n - 0,379 s$	$\bar{X} < Q_n - 0,379 s$

8.2 Control destructivo.

CUADRO NUMERO 5

Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	Criterio de aceptación	Criterio de rechazo
Cualquiera (≥ 100) ...	20	$\bar{X} \geq Q_n - 0,640 s$	$\bar{X} < Q_n - 0,640 s$

TITULO VI

Prescripciones relativas a la medida del contenido efectivo de los envases

Art. 9.º El contenido efectivo de los envases puede ser medido directamente con la ayuda de instrumentos de medida de volumen o, si se trata de un líquido, indirectamente por pesada del producto y medida de su masa volúmica (densidad).

Cualquiera que sea el método utilizado, el error cometido en la medida del contenido efectivo de un envase debe ser, como máximo, igual a la quinta parte del error máximo tolerado correspondiente a la cantidad nominal del envase.

TITULO VII

Responsabilidades

Art. 10. Incumbe a la persona física o jurídica cuyo nombre, razón social o denominación figure en la etiqueta del envase, o al importador, en su caso, la responsabilidad de que los envases respondan a las prescripciones de la presente norma.

Art. 11. El contenido efectivo debe ser medido o controlado (en masa o volumen) bajo responsabilidad de las personas físicas o jurídicas definidas en el artículo 10, empleando un instrumento de medida apropiado a la naturaleza de la operación a efectuar.

El control puede ser hecho por muestreo.

Art. 12. Cuando el contenido efectivo no se mide, el control por parte del responsable debe estar organizado de forma que se garantice el valor del contenido nominal conforme a las prescripciones de la presente norma. Con este fin, el responsable debe realizar controles de fabricación que sigan las modalidades de control previstas en la misma o de una eficacia comparable, y tendrá a disposición de los Servicios de Inspección competentes los documentos en los que se deberán tener consignados los resultados de los mismos, con el fin de justificar que aquéllos, así como las correcciones y ajustes, han sido regular y adecuadamente efectuados.

Los plazos de conservación de los documentos a que se alude en este artículo serán los siguientes:

Para productos de duración mínima de hasta tres meses: Un año.

Para productos de duración mínima comprendida entre tres y dieciocho meses: Tres años.

Para productos de duración mínima superior a dieciocho meses: Cinco años.

No prescribirán los anteriores plazos en aquellos casos en que se haya incoado y notificado expediente administrativo.

Art. 13. En lugar de efectuar la medida o control de los productos importados, el importador podrá proporcionar las pruebas de que reúnen todas las garantías que le permiten asumir su responsabilidad.

TITULO VIII

Controles a efectuar por los Servicios de Inspección competentes

Art. 14. El control de conformidad con la presente norma se efectuará por los Servicios de Inspección competentes ante el responsable o su representante legal y, en su defecto, ante persona delegada.

El control estadístico por el muestreo en los lugares que prescribe el artículo 1.º se efectuará conforme a las reglas de la presente norma o por otras de una eficacia comparable.

Art. 15. Para el criterio del contenido mínimo tolerado (cuadros números 2 y 3), el plan de muestreo empleado por los Servicios de Inspección competentes será declarado comparable al de la presente norma si el valor de la abscisa correspondiente al punto de ordenada 0,10 de la curva de eficacia del primer plan (probabilidad de aceptación del lote = 0,10) se desvía en menos de 0,15 veces del valor de la abscisa del punto correspondiente de la curva de eficacia del plan de muestreo correspondiente de la presente norma.

Art. 16. Para el criterio de la media establecido por el método de la desviación típica (cuadros números 4 y 5), el plan de muestreo empleado por los Servicios de Inspección competentes será declarado comparable al de la presente norma si, al

tener como variable del eje de las abscisas $\frac{Q_n - \bar{X}}{s}$ en la curva

de eficacia de los dos planes, el valor de la abscisa correspondiente al punto de ordenada 0,10 de la curva del primer plan (probabilidad de aceptación del lote = 0,10) se desvía en menos de 0,05 veces del valor de la abscisa del punto correspondiente de la curva de eficacia del plan de muestreo correspondiente de la presente norma.

Art. 17. La presente norma no es obstáculo para ejercer otros controles en los estadios del proceso de comercialización para verificar que los envases están conformes en cuanto a su contenido con las prescripciones que marca la normativa vigente, sin perjuicio de que, cuando por los Servicios de Inspección se estimase oportuno, se apliquen los sistemas de muestreo señalados en la presente norma.

TITULO IX

Prohibiciones y sanciones

Art. 18. Siempre que se rechace un lote como consecuencia del control, se prohíbe su comercialización hasta que se subsane el error detectado.

Art. 19. A efectos de comprobar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente norma, se admite como prueba concluyente el control ejercitado por los Servicios de Inspección competentes ante el responsable o su representante legal o, en su defecto, persona delegada. Las infracciones se sancionarán conforme al procedimiento administrativo vigente.

ANEXO

Métodos de cálculo estadístico

Denominando x_i al valor de la medida del contenido efectivo del i ésimo elemento de la muestra de n elementos.

1. La medida de los valores de la muestra es:

$$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

2. La estimación de la desviación típica se determina por: La suma de los cuadrados de los valores.

$$\sum_{i=1}^n (x_i)^2$$

El cuadrado de la suma de los valores.

$$\left(\sum_{i=1}^n x_i \right)^2$$

La suma corregida.

$$s_0 = \sum_{i=1}^{i=n} (x_i)^2 - \frac{1}{n} \left(\sum_{i=1}^{i=n} x_i \right)^2$$

La estimación de la varianza.

$$v = \frac{s_0}{n-1}$$

La estimación de la desviación típica es:

$$s = \sqrt{v}$$

25248

REAL DECRETO 2507/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas.

La antigüedad de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 28 de abril de 1959 por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de productos de churrería aconseja proceder a una revisión de la misma, con la finalidad de adecuar la referida disposición a las circunstancias tecnológicas del momento.

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentación especial las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, hacen preciso adaptar la Reglamentación Técnico-Sanitaria a las exigencias actuales para una mejor información del consumidor.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 3 de agosto de 1983

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas.

DISPOSICION TRANSITORIA

Única.—Las reformas y adaptaciones de las instalaciones existentes derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y, en especial, de lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

DISPOSICION DEROGATORIA

Única.—Queda derogada la Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de abril de 1959 por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de productos de churrería y las disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto, a partir de su entrada en vigor.

Dado en Palma de Mallorca a 4 de agosto de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUNOZ

REGLAMENACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE MASAS FRITAS

Artículo 1.º *Ambito de aplicación.*—La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que entienda por masas fritas y fijar con carácter obligatorio, las normas de fabricación, elaboración, comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de tales productos.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, elaboradores y comerciantes de masas fritas que ejerzan su actividad en instalaciones fijas, establecimientos de hostelería y similares que preparen este tipo de productos para el consumo dentro de su establecimiento e instalaciones no permanentes.

Se consideran fabricantes, expendedores de masas fritas aquellas personas, naturales o jurídicas, que en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes dedican su actividad a la fabricación, elaboración y venta de los productos definidos en el artículo 2.º

Las masas fritas con relleno y las masas fermentadas fritas quedan excluidas de la presente Reglamentación y deberán cumplir obligatoriamente la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria de confitería, pastelería, bollería y repostería.

TITULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

Art. 2.º Se consideran masas fritas aquellos preparados alimenticios de consumo inmediato fabricados por una mezcla de agua potable, harina y sal, adicionados o no de gasificantes autorizados, fritos en aceite vegetal comestible autorizado para estos fines.

Se denominan churros, buñuelos o con aquellos otros nombres que correspondan al tipo y forma de presentación en sus diferentes variedades.

TITULO SEGUNDO

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal. Manipulaciones prohibidas

Art. 3.º Requisitos industriales de instalaciones fijas, establecimiento de hostelería y similares.

Estas industrias cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

3.1 Todos los locales destinados a la fabricación y, en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos, salvo los expresamente autorizados.

3.2 Les serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial y de higiene laboral que conforme a su naturaleza o a su fin correspondan.

3.3 Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados, con sus materias primas o con los productos intermedios serán de materiales que no alteren las características del producto ni la de ellos mismos.

3.4 Las industrias de masas fritas deberán tener una superficie adecuada a la elaboración, variedad, manipulación y volumen de fabricación de productos, con localización aislada de los servicios, oficinas, vestuarios, lavabos y almacenes.

3.5 El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico. Deberá cumplirse en todos los casos la Reglamentación vigente sobre agua potable de consumo público.

3.6 En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios.

3.7 Los recipientes utilizados en la freiduría de las masas podrán ser de calefacción por combustible sólido, líquido o gaseoso, o mediante energía eléctrica.

Cuando se utilicen combustibles sólidos y las masas estén en contacto con los humos o gases desprendidos de su combustión, éstos deberán ser de tal naturaleza que no puedan originar ninguna contaminación nociva de los productos elaborados. Queda prohibido utilizar maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, zuros de maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre la masa, así como materiales de desecho que puedan desprender sustancias tóxicas en su combustión.

Cuando se utilicen combustibles líquidos para la calefacción, las masas en freiduría no podrán ponerse en contacto, en ningún caso, con los humos y gases de la combustión.

El almacenamiento de los combustibles deberá estar perfectamente aislado de las zonas de elaboración y almacenamiento de productos acabados y materias primas.

3.8 Las paredes deberán revestirse de azulejos o materiales lavables hasta una altura mínima de 1,8 metros; el resto de las paredes y los techos se revestirán de esmalte o pintura plástica de especial resistencia a los lavados y al calor.

Art. 4.º *Requisitos industriales de las instalaciones no permanentes.*—La fabricación en vía pública de aquellas poblaciones donde se permita por la autoridad municipal, cumplirán obligatoriamente lo expuesto en los puntos 3.1, 3.2, 3.3, 3.5, 3.6, 3.7 y además lo que a continuación se señala:

4.1 Deberá realizarse en caseta techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la de venta.

4.2 En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general, deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios, en depósitos de chapa galvanizada u otro material adecuado, debidamente autorizado, con capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida, debiendo ser renovada tantas veces como sea necesario para mantenerla en constante estado de potabilidad y limpieza.