

**RELACION 3**

3.1.- DONACIONES Y RECURSOS PARA FINANCIAR EL FUNCIONAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE VIVIENDA RURAL QUE SE TRANSFIEREN A LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ESPAÑA. CALCULADOS EN FUNCIÓN DE LOS DATOS DEL PRESUPUESTO DEL ESTADO DEL AÑO 1.982. (1)

CREDITOS PRESUPUESTARIOS	SERVICIOS CENTRALES		SERVICIOS PERIFÉRICOS		GASTOS DE INVERSIÓN	TOTAL ANUAL	BASAS EFECTIVAS
	Coste Di-recto	Coste In-directo	Coste Di-recto	Coste In-directo			
<b>A) DONACIONES</b>			1.627.296			1.627.296	
Sección. Capítulo I. Concepto.....							
Sección. Capítulo II. Concepto.....							
Sección. Capítulo VI. Concepto.....							
<b>TOTAL DONACIONES ....</b>			1.627.296			1.627.296	
<b>B) RECURSOS</b>							<b>FINANCIACIÓN</b>
Transferencias Sección II. Capítulo IV. Concepto .....							
Transferencias Sección II. Capítulo VII. Concepto .....							
Transferencias directas O.O.A.A.:							
Sección. Servicio. Concepto.....							
Tasas y otros Ingresos .....							
<b>TOTAL RECURSOS</b>							

(1) Cifras del Presupuesto de 1982 prorrateado para el Presupuesto 1983.

25246

**REAL DECRETO 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Manipuladores de Alimentos.**

Una de las medidas utilizadas para la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos, es el control de los manipuladores de alimentos. Hasta ahora este control se venía realizando mediante exámenes médicos apoyados por técnicas de laboratorio y/o radiológicas, en virtud de la Orden de 15 de octubre de 1959.

No obstante está comprobado la poca utilidad de los exámenes médicos, principalmente porque los resultados de pruebas de laboratorio negativos pueden originar una peligrosa sensación de seguridad y dar lugar a una relajación de los hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos que se consideran no infectados, cuando precisamente esos resultados sólo pueden asegurar lo que sucede en el momento de la toma de la muestra, que, por otra parte, puede cambiar de manera inmediata.

Ha sido la educación sanitaria de los manipuladores de alimentos con énfasis en las prácticas higiénicas de la manipulación y en los hábitos de higiene adecuados, la que se ha manifestado realmente eficaz en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Por otra parte, nuestro Código Alimentario recogía, en su capítulo VIII, las condiciones que debe reunir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación.

Por tanto parece oportuno, no sólo refundir las disposiciones vigentes al respecto, sino adecuar la norma a los resultados de los estudios epidemiológicos de los diferentes brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

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 y Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 3 agosto de 1983,

**DISPONGO:**

Artículo único.—Se aprueba para su aplicación el adjunto Reglamento de Manipuladores de Alimentos.

**DISPOSICION FINAL**

El presente Real Decreto entrará en vigor el 1 de enero de 1984. Hasta tanto será de aplicación la Orden del Ministerio de la Gobernación de 15 de octubre de 1959.

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

**REGLAMENTO**

**TITULO PRELIMINAR**

Artículo 1.º *Ámbito de aplicación.*—El presente Reglamento tiene por objeto definir a efectos legales las condiciones que

deben reunir los manipuladores de alimentos y fijar con carácter obligatorio los requisitos que los mismos deben cumplir en orden a proteger la salud de los consumidores y la ordenación jurídica de dicho personal en lo que a efectos sanitarios exclusivamente se refiere.

**TITULO PRIMERO**

Art. 2.º *Definición.*—A los efectos de este Reglamento, tendrán la consideración de manipuladores de alimentos todas aquellas personas que por su actividad laboral entren en contacto directo con los mismos como consecuencia de los siguientes supuestos:

- 2.1 Distribución y venta de los productos frescos sin envasar.
- 2.2 Elaboración, manipulación y/o envasado de alimentos o productos alimenticios en los que estas operaciones se realicen de forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador.
- 2.3 Preparación culinaria y actividades conexas de alimentos para consumo directo sin envasar, tanto en hostelería y restauración, como en cocinas y comedores colectivos.

**TITULO II**

Art. 3.º *Condiciones generales del personal.*—El personal manipulador de alimentos, deberá cumplir las condiciones siguientes:

- a) Poseer el carnet de manipulador o documento acreditativo de tener en trámite su expedición después de haber cumplimentado los requisitos exigidos
  - b) Mantener la higiene en su aseo personal y utilizar en estado de limpieza adecuado la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para el trabajo.
  - c) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o detergente adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones del trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
  - d) El manipulador aquejado de enfermedad de transmisión por vía digestiva o que sea portador de gérmenes, deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador.
- Será obligación del manipulador afectado cuando sea consciente o tenga sospecha de estar comprendido en alguno de los supuestos contemplados en el párrafo anterior, poner el hecho en conocimiento de su inmediato superior a los efectos oportunos.
- e) En los casos que exista lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto directa o indirectamente con los alimentos al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable, en su caso.

**Art. 4.º Prohibiciones.**

- 4.1 Relativas al personal manipulador.

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 un 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 2508/1983, 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.  
Igual 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