

restringida para proveer plazas de Auxiliares femeninos de Agencias Comarcales del Servicio de Extensión Agraria.

Resolución del Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario por la que se convoca concurso-oposición restringido para cubrir 10 plazas de Ingeniero Agrónomo en dicho Instituto.

Resolución del Servicio Provincial de Ciudad Real, del Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza, por la que se señala fecha para el levantamiento del acta previa a la ocupación de la finca «Valdeladrones, Umbria del Buho y Huerta del Collado», sita en el término municipal de Viso del Marqués (Ciudad Real).

MINISTERIO DE COMERCIO

Orden de 29 de marzo de 1973 por la que se prorroga el periodo de vigencia de la concesión de régimen de reposición a la firma «Eurófil, S. A.», para la importación de lanas y fibras sintéticas por exportaciones de hilados y tejidos de dichos productos.

Resolución de la Subsecretaría de la Marina Mercante por la que se nombran los Tribunales que han de juzgar el concurso-oposición para cubrir las cátedras vacantes en las Escuelas Oficiales de Náutica.

PALINA

7947

7951

7951

7951

7953

MINISTERIO DE LA VIVIENDA

Resolución del Instituto Nacional para la Calidad de la Edificación por la que se hace pública la lista provisional de aspirantes admitidos y excluidos en la oposición convocada para cubrir en propiedad nueve plazas de Ayudantes de Laboratorio y cinco de Laborantes de la Escala Auxiliar de Laboratorios de dicho Organismo.

Resolución del Instituto Nacional para la Calidad de la Edificación por la que se hace pública la lista provisional de aspirantes admitidos y excluidos en la oposición convocada para cubrir en propiedad dos plazas de Ordenanzas de la Escala Subalterna de dicho Organismo.

Resolución del Instituto Nacional para la Calidad de la Edificación por la que se hace pública la lista provisional de aspirantes admitidos y excluidos en la oposición convocada para cubrir en propiedad 18 plazas de Auxiliares Administrativos de la Escala Auxiliar Administrativa de dicho Organismo.

Resolución del Instituto Nacional para la Calidad de la Edificación por la que se hace pública la lista provisional de aspirantes admitidos y excluidos en la oposición convocada para cubrir en propiedad dos plazas de Técnicos administrativos de la Escala Técnica Administrativa de dicho Organismo.

PAGINA

7954

7954

7954

7955

I. Disposiciones generales

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

ADHESION de Costa del Marfil a la Convención Internacional sobre eliminación de todas las formas de discriminación racial, Nueva York, 7 de marzo de 1968.

En relación con el Convenio Internacional sobre eliminación de todas las formas de discriminación racial, abierto a la firma en Nueva York el 7 de marzo de 1968, el Secretario general de las Naciones Unidas comunica que, con fecha 4 de enero de 1973, fue depositado el Instrumento de Adhesión de Costa del Marfil al citado Convenio.

Lo que se hace público para conocimiento general, en relación con el citado Convenio, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 17 de mayo de 1969, y en cumplimiento del artículo 32 del Decreto 801/1972, de 24 de marzo.

Madrid, 3 de abril de 1973.—El Secretario general técnico, Enrique Thomas de Carranza.

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por la que se regula la instalación y funcionamiento sanitarios de las salas de preparación de productos de la pesca congelados.

La Orden de la Presidencia del Gobierno de 24 de septiembre de 1969 («Boletín Oficial del Estado» número 283, de 29 de septiembre) establece una normativa general básica de las distintas fases del proceso industrial y comercial del pescado congelado, señalando al mismo tiempo los requisitos sanitarios exigibles al mencionado alimento.

Como desarrollo de la misma, y en cumplimiento de lo que se indica en el artículo 13 de la mencionada Orden,

Esta Dirección General de Sanidad, en uso de las atribuciones que tiene concedidas, resuelve:

Primero.—La autorización sanitaria de funcionamiento de las instalaciones dedicadas a la preparación de pescado congelado, así como su ordenación y control dentro de su competencia, corresponde a la Dirección General de Sanidad.

Los productos de pescado congelado, depositados en las instalaciones definidas en esta Resolución, serán sometidos a vigilancia e inspección sanitaria.

La inspección sanitaria se realizará directamente por las Jefaturas Provinciales de Sanidad, a través de los Inspectores provinciales de Sanidad Veterinaria, y será ejecutada por los Veterinarios interventores sanitarios de los Almacenes Frigoríficos en que estén enclavadas las salas de preparación, que actuarán de acuerdo con lo dispuesto en esta Resolución y en las instrucciones que reciban de los servicios dependientes de este Centro directivo.

Segundo.—Salas de preparación son aquellas instalaciones anejas a Almacenes Frigoríficos registrados en la Dirección General de Sanidad, donde, con los medios técnicos necesarios, puede prepararse el pescado congelado, en los formatos que exigen las modernas prácticas comerciales.

Tercero.—Los industriales que, acogiéndose a lo previsto en el artículo 13 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 24 de septiembre de 1969, quieran dotar a los Almacenes Frigoríficos, de su propiedad, de salas de preparación de pescado congelado, deberán solicitar su autorización de la Dirección General de Sanidad, acompañando los siguientes documentos:

- Instancia dirigida al Director general de Sanidad, solicitando el permiso sanitario de funcionamiento.
- Memoria de actividades a desarrollar con: descripción del procedimiento a emplear, instalaciones, utensilios y maquinaria, sistema de envasado y cantidad de productos a elaborar.
- Planos de las instalaciones.
- Certificación médica del personal manipulador, de acuerdo con lo establecido por la Orden de 15 de octubre de 1959 («Boletín Oficial del Estado» número 266, de 6 de noviembre).
- Certificación expedida por el Organismo correspondiente en la que se haga constar que la instalación puede alcanzar, por su potencia frigorífica, las temperaturas que se señalan en el artículo 12 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 24 de septiembre de 1969.
- Reglamento de régimen interior de la Sala de preparación.

El proyecto del mismo se presentará por duplicado, a través de las Jefaturas Provinciales de Sanidad o de los órganos previstos en el artículo 66 de la Ley de Procedimiento Administrativo. Las Jefaturas Provinciales de Sanidad elevarán el expediente a la Dirección General, en el que figurará el informe del Inspector provincial de Sanidad Veterinaria, referente a la comprobación de las instalaciones y servicios cuya autorización se solicita.

Cuarto.—Las salas de preparación de pescado congelado serán instalaciones anejas a Almacenes Frigoríficos. La capacidad de almacenamiento total de éstos será como mínimo, de 200 metros cúbicos, en la banda de temperatura de -20°C . Esta capacidad estará distribuida en dos cámaras, una destinada a la materia prima y otra a los productos terminados.

Las dependencias que forman la Sala de preparación estarán completamente separadas del resto de las instalaciones y habrán de cumplir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

Locales. Cubicación. Disponerán, como mínimo, de 15 metros cúbicos por puesto de trabajo.

Pavimento impermeable, con inclinación del 2,5 por 100 hacia desagüe.

Paredes y techos de material impermeable y lavable.

Las uniones de las paredes entre sí y con el suelo, redondeadas.

Renovación de sistema continuo, que asegure la renovación del aire.

Dispositivos antiinseptos y desodorizadores.

Puertas y ventanas dotadas de los dispositivos necesarios para impedir la entrada de insectos y roedores.

Illuminación natural o artificial que asegure una intensidad de 500 lux (500 lum/m²).

Dispondrán de las instalaciones técnicas precisas de frío, para que las manipulaciones se realicen a temperaturas máximas de 12 C.

Dispondrán de lavabos inmediatos a los puestos de trabajo, un lavabo por cada tres operarios.

Abastecimiento de agua: Agua corriente potable fría y caliente.

Caudal mínimo de agua fría, en litros, cinco veces superior a la cantidad de kilogramos de pescado a tratar. Presión mínima: 1,25 a t.m., equivalente a 1,4 kilogramos por centímetro cuadrado. Tomas de agua para riego, una por cada cien metros cuadrados de superficie.

Aguas residuales. Dispondrán de desagües capaces, que desembocarán en una red de evacuación de aguas residuales, dotadas de arquetas, alcantarillas y tuberías de material apropiado, para evitar filtraciones o anidamientos de roedores.

Esta red vertirá en grandes corrientes ribereñas o marítimas o en una estación depuradora. En ambos supuestos se ajustará, en todo caso, a lo dispuesto en el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, aprobado por Decreto de 30 de noviembre de 1961, y disposiciones vigentes sobre Política de Aguas.

Evacuación de residuos: En el caso de que las instalaciones citadas no dispongan de un sistema destinado a la transformación industrial de residuos procedentes del proceso industrial, necesariamente deberá disponer de locales anejos para el depósito de los mismos, dotados de recipientes de metal o material fácilmente lavable y desinfectable, estancos, de cierre hermético, donde se almacenen tales productos sin riesgo de contaminación de otros. Se evaluarán diariamente a plantas de destrucción o aprovechamiento industrial.

Servicios complementarios. Dispondrán de vestuario y aseos completos para el personal.

Dispondrá de un almacén para envases nuevos, con separación del resto de las dependencias.

Quinto.—El personal que trabaje en estas instalaciones estará provisto de la tarjeta de manipulador, así como será dotado de vestuario adecuado, que constará, como mínimo, de una prenda de cabeza, una bata o buzo, un delantal y botas de agua, éstas de color claro. Estas prendas serán utilizadas únicamente en el trabajo. Las herramientas o útiles que constituyan el equipo personal del operario se dispondrán en portadores de cintura metálicos, construidos en forma tal que permita su fácil limpieza y desinfección. Estos útiles se limpiarán y desinfectarán en dispositivos especiales cuantas veces sea necesario.

Sexto.—El procedimiento industrial en las salas de preparación será: automático, continuo o discontinuo. En este último caso constará necesariamente de:

- Arrastre mecánico de materia prima desde el Almacén a la Sala de preparación.
- Sección de limpieza de la materia prima.
- Sistema de corte mecánico.
- Máquinas envasadoras y etiquetadoras automáticas.
- Arrastre mecánico de la mercancía preparada, desde la Sala al Almacén Frigorífico.

La densidad de carga máxima en Almacenes Frigoríficos será de 303 kilogramos metro cúbico, para pescado sin preparar, y de 500 metros cúbicos, para pescado fileteado y troceado. Los Almacenes que dispongan de Salas de preparación dotarán a las cá-

maras frigoríficas del utillaje necesario para garantizar una buena estiba.

Séptimo.—Salvo lo dispuesto en el artículo 16 de esta Resolución, estará prohibido almacenar o utilizar en las instalaciones cualquier producto o material distinto a los descritos en la Memoria de actividades objeto de autorización oficial. Queda prohibido también utilizar las instalaciones para fines distintos a los autorizados.

Octavo.—Los productos terminados irán contenidos en envoltorios que no comuniquen olor, ni color extraño al pescado, ni puedan alterar sus características organolépticas y no sean nocivos para el consumidor. Todos los envases estarán fabricados con materiales autorizados por la Dirección General de Sanidad.

Noveno.—Se denominarán filetes los constituidos por trozos musculares, cortados en línea paralela a la columna vertebral del pescado, debiendo ser convenientemente preparados, desposeyéndolos de los trozos de aletas, de espinas y de la parte inferior de la porción abdominal, e igualmente de la piel.

Se denominarán trozos o rodajas las porciones de pescado obtenidas por la sección transversal del mismo, abarcando todo su espesor, después de ser desprovistos de las aletas, espinas superficiales y descamada la piel. El corte será perpendicular a la línea media del pescado, formando ángulo recto con la misma.

Decimo.—Siempre que la Empresa cuente con medios técnicos de fabricación y analíticos para garantizar la calidad de los productos que elaboran sus Salas de preparación, éstas podrán también elaborar cualquier otro producto a partir del pescado, siempre que el mismo haya sido objeto previamente de autorización sanitaria e inscripción en el Registro de Higiene de la Alimentación de la Dirección General de Sanidad.

Los extremos señalados en el párrafo anterior deberán comprobarse por inspección, ordenada de oficio, si se trata de ampliación solicitada por industrias ya autorizadas.

Undécimo.—Todos los envases que contengan los productos terminados llevarán, cuando menos, en lugar bien visible, la siguiente inscripción:

- Razón social.
- Número de registro en la Dirección General de Sanidad.
 - Clase y categoría del producto contenido.
 - Peso neto del contenido y precio de venta al público del paquete, así como la equivalencia en precio de un kilogramo.
 - Número de fabricación.

Doceésimo.—La distribución de los productos procedentes de Salas de preparación, en el interior del casco urbano donde están instaladas, se efectuará en vehículos frigoríficos o isotermos, con las debidas condiciones de limpieza y a temperaturas adecuadas, para que al llegar a destino la temperatura del producto no sea superior a -15 C. El transporte fuera del casco urbano se hará siempre en vehículos frigoríficos.

Decimotercero.—Las funciones que el personal veterinario interviniente desempeñará serán las siguientes:

- Control de la materia prima a emplear.
- Control del estado de limpieza de la maquinaria, dependencia y utillaje.
- Control del proceso industrial.
- Control del producto terminado.
- Control del régimen de almacenamiento frigorífico.
- Control del despacho y embarque de expediciones.

Decimocuarto.—Las infracciones a lo dispuesto en la presente Resolución serán sancionadas, de acuerdo con lo dispuesto por el Decreto 1327/1963, de 3 de junio, y demás disposiciones vigentes.

Decimoquinto.—Se concede un plazo de seis meses, a partir de la publicación de esta Resolución en el «Boletín Oficial del Estado», para que todas aquellas personas físicas o jurídicas dedicadas a actividades relacionadas con esta norma y que no cumplan con lo preceptuado, adapten sus instalaciones a las exigencias de esta disposición.

Lo que comunico a V. S. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. S.

Madrid, 12 de abril de 1973.—El Director general, Federico Bravo Morate.

Sr. Subdirector general de Sanidad Veterinaria.