

miento de las obligaciones tributarias y frente a la Seguridad Social.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA.-

La adquisición de viviendas con solicitud de calificación provisional formulada antes del 1 de enero de 1988 no podrán obtener las ayudas establecidas en el presente Decreto, salvo que a la correspondiente promoción se le aplique la financiación prevista en el Real Decreto 224/1989, de 3 de marzo, conforme a la disposición transitoria de la Orden de 4 de marzo de 1989, sobre desarrollo y tramitación de las medidas de financiación de actuaciones protegibles en materia de vivienda.

SEGUNDA.-

Las subvenciones personales a adquirentes de viviendas de protección oficial calificadas con arreglo al Plan 1984-1987 solicitadas con posterioridad a la fecha de publicación del Real Decreto 224/1989, de 3 de marzo, a las que se refiere la disposición transitoria tercera, 3, del mismo, se regirán en su cuantía, condiciones y tramitación, por lo establecido en el presente Decreto.

TERCERA.-

Las subvenciones a adquirentes de viviendas de protección oficial calificadas con arreglo al Real Decreto 1.494/1987, de 4 de diciembre, que se soliciten a partir del 1 de enero de 1989, se regirán en su cuantía, condiciones y tramitación, por lo establecido en el presente Decreto.

CUARTA.-

Las ayudas establecidas en el presente Decreto podrán aplicarse a actuaciones protegibles en régimen especial aún cuando la solicitud de financiación cualificada se haya formulado en 1988.

A tal efecto, cuando exista compromiso de adjudicación, contrato de compraventa, promesa de venta u opción de compra, o se hayan percibido cantidades a cuenta del precio, se requerirá el consentimiento del adquirente o adjudicatario, además del de la Entidad de crédito en su caso.

DISPOSICION DEROGATORIA

A la entrada en vigor del presente Decreto quedan derogados los artículos 1º al 7º del Decreto 79/1988, de 21 de junio y cuantas

normas de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en aquél, sin perjuicio de que pueda seguir aplicándose a las situaciones creadas a su amparo.

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA.-

Se faculta al Consejero de Política Territorial para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para la ejecución y desarrollo de este Decreto.

SEGUNDA.-

El presente Decreto surtirá efecto desde el día uno de enero de 1989.

Dado en Toledo, a 20 de julio de 1989

JOSE BONO MARTINEZ

El Consejero de Política Territorial

GREGORIO SANZ AGUADO

Sanidad y Bienestar Social

Orden de 20 de julio de 1989, por la que se regula la preparación, manipulación y conservación de las salsas mayonesas y otras de elaboración propia.

Es notable el incremento en Castilla-La Mancha de toxiinfecciones alimentarias derivadas del consumo de mayonesa y alimentos de elaboración propia en cuya composición figuran ovoproductos. Entre las principales causas que motivan este hecho, figuran los propios hábitos alimentarios que hacen de la mayonesa un ingrediente de uso frecuente, especialmente en verano, elaborada muchas veces sin las debidas condiciones higiénico-sanitarias, con poca acidez y sin conservantes, favoreciendo el crecimiento de microorganismos.

La Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha viene desarrollando un Programa de

Prevención y Control de la Salmonelosis, que según los estudios epidemiológicos realizados, demuestra que los alimentos más implicados en las toxiinfecciones alimentarias son los elaborados con huevos.

Hasta hoy, el desarrollo del Código Alimentario Español se ha realizado, fundamentalmente, a través de: el Decreto 408/75, por el que se aprobaba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de huevos frescos conservados y ovoproductos, la Orden de 21 de febrero de 1977, por la que se regulaban las industrias de preparación y distribución de comidas, el Real Decreto 2817/83 que establecía 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 Sanitaria Autónoma el establecimiento de unos criterios claros de actuación en la elaboración y conservación de estos productos con el fin de proteger la salud pública.

El Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha, en su art. 32.3 establece la competencia correspondiente en materia de Sanidad.

En su virtud, esta Consejería de Sanidad y B. Social, a propuesta de la Dirección Gral. de Salud Pública, y en uso de las atribuciones que tiene conferidas, ha tenido a bien disponer:

Artículo 1º.-

El objeto de esta Orden es fijar, con carácter obligatorio, la norma referente a las características de las materias primas utilizadas para la preparación y elaboración de alimentos, especialmente mayonesas, salsas y cremas en las que el huevo o los ovoproductos figuren como ingrediente y que no sufran un tratamiento térmico posterior.

Artículo 2º.-

Estarán sujetos a lo dispuesto en la presente Orden, los restaurantes, cafeterías, bares, establecimientos de temporada de todo tipo, cocinas centrales y, en general, cualquier tipo de comedores colectivos y establecimientos donde se sirvan comidas.

Artículo 3º.-

En la elaboración de los alimentos a los que se refiere la presente Orden, y en cualquier manipulación que se lleve a cabo hasta el momen-

to de su consumo, se deberán observar las prácticas higiénicas fijadas con carácter general en el Decreto 106/86, por el que se aprueba el Reglamento de Manipuladores de Alimentos.

Artículo 4º.-

1.- En la elaboración y preparación de los alimentos en los que figure el huevo como ingrediente, sólo se podrán utilizar:

A.- Salsas de mesa envasadas, debiendo cumplir estas las condiciones y requisitos establecidos en la vigente reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de salsas de mesa y demás normativas vigentes de aplicación.

B.- Ovoproductos que hayan sido pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas e inscritas en el Registro Sanitario de Industrias Alimentarias, a tenor de lo dispuesto en la normativa vigente.

2.- En la elaboración y preparación de los alimentos citados no pueden utilizarse huevos frescos, refrigerados o conservados, excepto cuando aquéllos sufran un ulterior tratamiento térmico que alcance, al menos, 75º en el centro de los mismos.

Artículo 5º.-

Las salsas mayonesas de elaboración propia, además de elaborarse con ovoproductos, según lo indicado en el artículo 4º.1.B, tendrán una acidez inferior a un pH de 4,3 en el producto terminado, que se obtendrá añadiendo zumo de limón o vinagre en la cantidad necesaria.

Artículo 6º.-

La temperatura máxima de conservación para cualquier alimento, de elaboración propia, especialmente mayonesas, salsas y cremas donde figuren ovoproductos, incluso pasteurizados, será de 8º C. hasta el momento del consumo. Este período de conservación no sobrepasará las 24 horas.

Artículo 7º.-

El incumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden será objeto de sanciones administrativas según lo establecido en la Ley 14/86 de 25 de abril, General de Sanidad, y el Real Decreto 1.945/83, de 22 de junio.

DISPOSICIONES FINALES**Primera.-**

Se autoriza al Director Gral. de Salud Pública para la adopción de las medidas oportunas que permitan la ejecución de la presente Orden.

Segunda.-

Esta Orden entrará en vigor a los 15 días de su publicación en el D.O.C.M.

Toledo, a 20 de julio de 1989

RAFAEL OTERO FERNANDEZ