

1. INTRODUCCIÓN

Como masas fritas se podría entender todo aquel producto alimentario obtenido por el sometimiento de una masa cuyos principales componentes son la harina y el agua, a un proceso térmico en aceite. En este concepto se pueden englobar gran cantidad de productos alimentarios pero nosotros acotaremos este trabajo a churros y buñuelos, dejando aclarada esta cuestión en el capítulo que trata sobre el ámbito de aplicación.

Los preparados alimenticios de consumo inmediato fabricados por una mezcla de agua potable, harina y sal, fritos en aceites vegetales, que pueden llevar gasificantes se denominan churros y buñuelos. Constituyen un alimento muy popular en toda España para consumir en el desayuno o en la merienda.

El diccionario de gastronomía define **churros** como “fruta de sartén alargada y unida por sus extremos, preparada con la misma pasta que los buñuelos”, y **buñuelo** como “alimento envuelto en pasta de harina y frito en abundante aceite, muy caliente. Los hay salados y dulces”.

El diccionario de la Real Academia, **churro** “masa dulce hecha con harina de trigo y azúcar, larga y asurcada, que después de frita, se corta en trozos”, y **buñuelo** “fruta de sartén que se hace con masa de harina frita y esponjada”.

Sobre su historia no hay mucho pero si tenemos en cuenta que presenta pocas variantes con respecto a la elaboración del pan: la masa sin fermentar, el tipo de tratamiento térmico, y el amasado, que en el pan tiene lugar y aquí es un mezclado, podemos deducir que el comienzo de su uso debe ser coetáneo con el del pan y el aceite. En los primeros libros de la gastronomía española ya aparecen las frutas de sartén y los buñuelos (no como los conocemos sino con otros productos como manjar blanco...): Ruperto de Nola (*Libro de guisados*, 1529) y Martínez Montiño (cocinero de Felipe III, en su *Arte de cozina, pastelería y vizcochería y conservería*, 1611) dan varias de estas recetas a base de harina. De 1887 se conserva una petición de licencia para abrir una fábrica de churros en Madrid. Este oficio ha perdurado durante todo el siglo XX sin perder su carácter artesanal y familiar, transmitiéndose de generación en generación. En la actualidad no parece que peligre su supervivencia ya que los churros son un alimento del que los españoles nos sentimos satisfechos y orgullosos y considerando que están elaborados con productos naturales, es de prever, por el crecimiento de las tendencias a este tipo de productos, que no se pierda esta tradición.

En un estudio realizado por el Departamento de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, se compararon las masas fritas con otros productos de desayuno y merienda (bollería). Se consideró que el peso medio de los churros analizados era de 15 gramos, que el número medio por ración suele ser de 4 churros y que el valor calórico es de 410 cal/100gr, quiere decirse que una ración supone una ingesta aproximada de 250 calorías, lo cual desmonta el concepto de que los churros engordan más que otros productos del desayuno.

MASAS FRITAS

Respecto al análisis nutricional los resultados son: (valores aproximados) 27% agua, 1,4% minerales, 28% grasas vegetales, 5% proteínas, 36% hidratos de carbono. Este trabajo se concluye diciendo que los churros desde el punto de vista energético y nutritivo, se encuentran dentro de los mismos márgenes que otros productos tomados en el desayuno o merienda y que acompañados de leche u otro alimento rico en proteínas, son perfectamente aceptables e incluso más económicos que otros productos de bollería. Y se podría añadir a estas conclusiones que además no se corre el peligro de las grasas saturadas que pueden llevar los productos de bollería.

1.1. TECNOLOGÍA.

❖ **Tamizado:** Evita la presencia de grumos y sustancias extrañas en la harina.

❖ **Calentado de agua:** En recipientes eléctricos, en las tradicionales ollas, o en cacerolas de acero inoxidable para calentar al fuego (de diversa procedencia).

❖ **Mezclado:** Se mezclan la harina, la sal, el gasificante y el agua caliente. La mezcla manual se sigue dando en muchos casos, pero también hay mezcladoras automáticas.

❖ **Fritura:** Se realiza en un gran recipiente donde se tiene el aceite caliente y sobre él se va echando trozos de masa. El aceite se calienta mediante una fuente de calor, antiguamente era leña y en la actualidad suele ser propano o butano. La mezcla se echa a la sartén mediante las “churreras”, que son recipientes donde se introduce la masa elaborada y mediante presión con un émbolo sale a través de un orificio que puede ser de distintos grosores y formas. Las hay manuales (la presión del émbolo la realiza el churrero) o mecánicas (la presión se realiza mediante engranajes) o eléctricas. Pueden disponer, o no, de dosificadores para ir cortando el cilindro de masa a la medida deseada.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVOS GENERALES

En base al art 43 de la Constitución española referente al derecho a la protección de la salud pública, art 51 de la misma referente a *la obligación de los poderes públicos de garantizar la seguridad y proteger la salud y los legítimos intereses de los consumidores*, art 2 de la Ley General de Sanidad *todo español tiene derecho a la salud*, art 2º-2 de la Ley General para la defensa de los Consumidores y Usuarios, se hace necesario e imprescindible el Control Sanitario.

El objetivo de los controles sanitarios es la defensa de los derechos básicos de los consumidores y usuarios en relación con la protección contra los riesgos que puedan afectar a su salud o a su seguridad. La Administración debe mantener un control sanitario de estos productos por los medios a su disposición, de entre los cuales uno de

MASAS FRITAS

los más importantes es la función inspectora de los interventores sanitarios de atención primaria, bien mediante campañas, como la de aceite de orujo de oliva llevada a cabo recientemente, bien por mandato administrativo tras una sospecha, denuncia, ... , o en visitas de oficio, pero siempre de manera permanente y con la óptica de la educación sanitaria, evitando la asociación inspección–sanción. Todo ello para ofrecer un servicio público de Control Farmacéutico, garante de la Salud Pública, más efectiva mediante la protocolización de actuaciones y la evaluación de las mismas con criterios de calidad, efectividad y eficiencia.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Elevar la calidad y la efectividad de las actividades de control sanitario en relación con la inspección de establecimientos de masas fritas.
2. Registrar la información obtenida tras dichas inspecciones.
3. Disponer de un protocolo de actuación que asegure la unanimidad de criterios y una sistemática de inspección definida no dependiente del inspector que la realice ni de la industria de que se trate, asegurando, de este modo, la igualdad de derechos entre todos los empresarios churreros extremeños.
4. Auditar y evaluar las actividades farmacéuticas en este campo.
5. Disponer sin dificultad de toda la normativa actualizada y ordenada, así como del resumen de los puntos más importantes de ella, que es lo reflejado en el protocolo.
6. En resumen, establecer las herramientas operativas como: pautas de comportamiento, metodología, toma de decisiones, registro de actuaciones y la evaluación y conclusiones de todo ello.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aunque se apliquen normativas de carácter general, el ámbito se reduce al territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura, que es por y para la que se ha elaborado el presente trabajo.

Es de aplicación a todas las personas físicas o jurídicas que se dediquen a cualquiera de las actividades relacionadas con masas fritas, a todas las fases de los procesos, a todas las situaciones de los productos, tanto intermedios (masa) como finales (churros, porras, buñuelos), a su transporte y a todos los materiales, maquinarias y utensilios que puedan entrar en contacto con ellos y a todos los establecimientos que ejerzan su actividad en instalaciones fijas como los de hostelería y similares que preparen este tipo de productos para el consumo dentro de su establecimiento e instalaciones no permanentes

MASAS FRITAS

Quedan **excluidas** las masas fritas con relleno, las masas fermentadas fritas, las patatas fritas y las masas congeladas.

4. BASE LEGISLATIVA

4.1. NORMAS ESPECÍFICAS

- ❑ Real Decreto 2507/1983 Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas. **(ANEXO VI)**
- ❑ Real Decreto 1424/1983 Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles.
- ❑ Real Decreto 1286/1984 Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano.
- ❑ Real Decreto 1138/1990 Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.
- ❑ Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.
- ❑ DIRECTIVA 75/439/CEE DEL CONSEJO, de 16 de junio, relativa a la gestión de aceites usados (“DO”, L núm 194, de 25 de julio de 1975).
- ❑ Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la Norma de Calidad para los aceites y grasas calentados.

4.2. NORMAS GENERALES.

- ❑ La Constitución Española de 1978.
- ❑ Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.
- ❑ Ley 26/1984, de 19 de julio, General en Defensa de los Consumidores y Usuarios.
- ❑ Ley 34/1988 General de Publicidad
- ❑ Ley 7/1996 de la Ordenación del Comercio Minorista.
- ❑ Ley 11/1997 de envases y residuos de envases.
- ❑ Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.
- ❑ Real Decreto 2483/1986, de 14 noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada.
- ❑ Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Condiciones Generales de Almacenamiento no frigorífico de Alimentos y Productos Alimentarios.

MASAS FRITAS

- ❑ Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.
- ❑ Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- ❑ Real Decreto 1712/1991 que aprueba el Registro general sanitario de alimentos.
- ❑ Real Decreto 3177/1983 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de aditivos alimentarios.
- ❑ Real Decreto 1339/1988 Modificación de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aditivos.
- ❑ Real Decreto 1111/1991 Modificación de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aditivos.
- ❑ Real Decreto 2001/1995 por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes.
- ❑ Real Decreto 2002/1995 por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes.
- ❑ Real Decreto 2106/1996 por el que se aprueba las normas de identidad y pureza de los aditivos edulcorantes.
- ❑ Real Decreto 2107/1996 por el que se aprueba las normas de identidad y pureza de los aditivos colorantes
- ❑ Real Decreto 145/1997 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aditivos no colorantes ni edulcorantes.
- ❑ Real Decreto 1917/1997 normas de identidad y pureza de los aditivos no colorantes ni edulcorantes.
- ❑ Real Decreto 3349/1983 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas. (uso alimentario).
- ❑ Real Decreto 50/1993 que regula el control oficial de los productos alimenticios.
- ❑ Real Decreto 1397/1995 por el que se dictan normas complementarias al Real Decreto 50/1993.
- ❑ Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de Defensa del Consumidor y de la Producción Agroalimentaria.
- ❑ Real Decreto 1427/1983 por el que se crea la comisión coordinadora de inspecciones de bienes y servicios de uso de consumo público.
- ❑ Real Decreto 1425/1988, de 25 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de materiales plásticos destinados a estar en contacto con productos alimenticios y alimentarios.
- ❑ Real Decreto 1334/1999 por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
- ❑ Real Decreto 238/2000 que modifica la anterior norma.
- ❑ Real Decreto 1324/2002 que modifica la anterior norma.

MASAS FRITAS

- Real Decreto 1054/2002 por el que se regula el proceso o evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.

4.3. AUTONÓMICA

- Decreto 17/1996 que regula los derechos de los consumidores y usuarios en determinadas modalidades de ventas fuera de establecimientos comerciales permanentes en Extremadura.
- Decreto 9/2002, de 29 de enero, por el que se establece la normativa aplicable relativa a los establecimientos y servicios plaguicidas en la Comunidad Autónoma de Extremadura
- Decreto 133/1996, de 3 de septiembre, por el que se crea el Registro de Pequeños Productores de Residuos Tóxicos y Peligrosos y se dictan normas para minimizar la generación de residuos procedentes de automoción y aceites usados.
- ORDEN de 24 de febrero de 1997, por la que se definen las condiciones que deben reunir los manipuladores de alimentos.
- Decreto 138/2002, de 8 de octubre, por el que se establecen las Normas relativas a la Formación de los Manipuladores de Alimentos y al procedimiento de autorización de empresas y entidades de formación de manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- Orden de 14 de febrero de 2003, por la que se establecen normas para el desarrollo de la formación de Manipuladores de Alimentos en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

5. PROTOCOLO DE ACTUACIÓN

5.1. ESTABLECIMIENTOS PERMANENTES (ANEXO I)

5.2. ESTABLECIMIENTOS NO PERMANENTES (ANEXO II)

5.3. GUÍA PARA CUMPLIMENTAR LOS PROTOCOLOS DE INSPECCIÓN (ANEXO III).

6. ESQUEMA GENERAL DE DECISIONES (ANEXO IV).

7. REGISTRO DE ACTIVIDAD PERSONAL (ANEXO V).

Una vez realizadas las inspecciones y tomados todos los datos referentes a las mismas son susceptibles de ser registrados y procesados para, de ese modo, obtener gran cantidad de información útil para el control oficial de los establecimientos, productos y personal.

7.1. OBJETIVOS

- Listado actualizado de establecimientos y su situación administrativa.
- Control de marcas, registros y posibilidad de llevar a cabo la trazabilidad de productos.
- Listado actualizado de personal con sus carnés de manipuladores o certificados de formación.
- Aplicación de la información para planificación, calendarios, objetivos, reincidencias, evaluación de actuaciones y autoeficiencia.

ANEXO I: PROTOCOLO DE INSPECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS PERMANENTES DEDICADOS A MASAS FRITAS (CLAVE:20, ACTIVIDAD: 11)

Área de Salud.....
Zona de Salud.....
Fecha de inspección.....
Nº de acta:

DATOS DEL TITULAR

Apellidos y nombre o razón social.....
NIF/CIF..... Teléfono..... Fax..... E-mail.....
Domicilio social nº
Municipio..... Provincia..... C.P.

DATOS DE LA EMPRESA

Denominación o razón social NIF/CIF.....
Teléfono..... Fax..... E-mail..... Lic. municipal.....
.....Domicilio social nº
Municipio..... Provincia..... C.P.

DATOS DE LA PERSONA ASISTENTE A LA INSPECCIÓN

Apellidos y nombre..... NIF.....
Cargo que ocupa en la empresa

DATOS DEL INSPECTOR/ES

Apellidos y nombre..... NIF.....
Apellidos y nombre..... NIF.....

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Alerta sanitaria Programada Acción puntual
Petición de la Administración Denuncia Sospecha

DOCUMENTACIÓN

Establecimiento y personal: **SI NO**

Número de Registro Sanitario en vigor.....

Categoría..... Fecha de obtención...../...../..... de convalidación/...../.....
de caducidad/...../.....

Tienen acreditación todos los manipuladores.....

Todas las acreditaciones están en vigor.....

Fecha de caducidad de las acreditaciones de manipuladores/...../.....;/...../.....;
...../...../...../...../.....;/...../.....;/...../.....;/...../.....;
...../...../...../...../.....;/...../.....;/...../.....;/...../.....;

MASAS FRITAS

Materias primas, envases y envoltorios; materiales de deshecho:

- Todas las materias primas y envoltorios tienen número de Registro Sanitario.....
- Tiene contrato o convenio con alguna empresa que recoja las grasas.....
- ¿Cuál es? ¿Cada cuánto tiempo recoge?
- Tiene contrato con alguna empresa aplicadora de DDD.....
- Número de autorización de empresa.....
- ¿Cuál es? ¿Cada cuánto tiempo aplica?.....
- Certificado de la última aplicación.....
- Sustancia/s aplicada/s.....
- Tiene/n autorización/es administrativa/s para uso en industria alimentaria.....
- Posee fichas técnica y de seguridad de cada una.....
- Tiene implantado el sistema de Autocontrol, propio o contratado.....
- Si es propio, nombre del responsable.....
- Si contratado, nombre de la empresa

Materiales, maquinaria y utensilios en contacto con la masa o con los churros:

- Poseen nºRS, autorización sanitaria o certificado de garantía de inocuidad por el fabricante, de cada uno de ellos.....
- Especificar.....
-
-

MASAS FRITAS

1. CONDICIONES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO:	SI NO
✧ Locales aislados de cualquier otro que no sea de su cometido.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Equipos e instalaciones con autorización para churrería.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Su utilización es exclusiva para la actividad.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Si se desarrolla otra actividad, está autorizada.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Accesos fáciles y amplios.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Suficiente ventilación e iluminación, artificial o naturalmente.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Protegidos del exterior para evitar contaminaciones.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Techos y paredes lisos y de fácil limpieza.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Suelos pavimentados, impermeables y sin deterioro	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Dispone de desagües adecuados que eviten la entrada de olores y roedores.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Agua corriente y potable caliente y fría.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Ausencia de humedades en muros y cubiertas.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2. CONDICIONES DEL OBRADOR:	
2.1. Condiciones del local:	SI NO
✧ Adecuado estado de limpieza.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Aislado del acceso al público.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Paredes lisas, alicatadas hasta 1,6m, el resto lavable hasta el techo.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Ventilación e iluminación suficientes.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Existe protección en las luminarias.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Posee protección en ventanas y puertas contra la entrada de insectos, etc.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Existe lavamanos de accionamiento no manual diferente del fregadero.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Tiene dosificador de jabón de pared.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Secamanos de un solo uso.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2.2. Maquinarias y utensilios:	SI NO
✧ Las mesas de amasado y bandejas no son de madera.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Están en buen estado de conservación, aptos para la continuidad en su uso.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ La zona de lavado de los utensilios es adecuada.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Están limpios	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Los utensilios de corte son suficientemente grandes, para evitar olvido en la masa..	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ La bandeja expositora/contenedora es de material adecuado.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ El recipiente de freír y el resto de utensilios son de material adecuado.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2.3. Proceso de producción:	SI NO
✧ Las condiciones de producción son higiénicas.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Los combustibles usados están permitidos.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Tipo de combustible: Sólido <input type="checkbox"/> Líquido <input type="checkbox"/> Gaseoso <input type="checkbox"/> Energía eléctrica <input type="checkbox"/>	
✧ No entra en contacto el producto con los gases y humos de la combustión.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ En caso de entrar en contacto el producto permanece inalterado e incontaminado...	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Existe adecuada extracción de los humos de la fritura.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ No se refrién los churros.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

MASAS FRITAS

3. ALMACENAMIENTOS:	SI NO
✧ Utilización de los almacenes para el cometido autorizado.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Están separados del obrador.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Posee almacenamiento adecuado de:	
* Materias primas.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
* Combustibles.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
* Productos y útiles de limpieza.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
* Residuos.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
* Envases y embalajes.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4. LOCAL DE VENTA AL PÚBLICO:	SI NO
✧ Existe separación entre obrador y local de venta.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ La puerta tiene cortina y las ventanas mosquiteras.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Adecuada iluminación y ventilación.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ No hay olores ni humos.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5. PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES:	SI NO
✧ Poseen etiquetado y envasado adecuados.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Están bien almacenados.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Tienen buen aspecto organoléptico.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Los aditivos utilizados en la producción están autorizados	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6. VESTUARIOS Y ASEOS:	SI NO
✧ Existen aseos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Con lavabos, jabón dosificador y secamanos de un solo uso.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Con inodoro separado y suficiente papel higiénico.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Tiene vestuarios.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ En caso negativo, se suple la necesidad de vestuarios de otra forma.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Son los vestuarios adecuados al número de trabajadores.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Dispone de una taquilla por trabajador.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Están en adecuadas condiciones higiénicas.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Están aislados del obrador de forma que no supongan peligro de contaminación	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7. CONDICIONES DEL PERSONAL:	SI NO
✧ Están adecuadamente informados sobre las condiciones higiénicas en el trabajo.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Viste ropa adecuada, exclusiva del trabajo.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Usa la redecilla, gorro o cofia en la cabeza.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Comunica a la dirección de la empresa cualquier enfermedad o dolencia.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ No fuma, ni mastica chicle, ni come o bebe, en el obrador.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Se lava las manos en cada reanudación de actividad.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Usa las pinzas para distribuir el producto.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ No cobra mientras está manipulando.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8. TRANSPORTE Y VENTA:	SI NO
✧ No efectúa venta callejera.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
✧ Se envuelven los churros con materiales autorizados.....	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

MASAS FRITAS

- ✧ La bandeja expositora no está al alcance del público.....
- ✧ Vende sus productos en otros establecimientos (En caso negativo no continuar)....
- ✧ Los recipientes de transporte son de uso exclusivo para el producto.....
- ✧ Están en perfecto estado de limpieza por dentro y por fuera.....
- ✧ El vehículo de transporte es adecuado.....
- ✧ Está en condiciones higiénicas.....
- ✧ No se transportan otros productos o sustancias susceptibles de contaminar.....
- ✧ En caso positivo. No existe peligro de contaminación cruzada.....

9. ANÁLISIS:

9.1. Características organolépticas

Olor, sabor, aspecto y comestibilidad, Típico Aceptable Anormal.

9.2. Parámetros analíticos a solicitar:

- 1) Humedad
- 2) Cenizas totales:
- 3) Grasa. % Tipo
- 4) Proteínas:
- 5) Almidón:
- 6) Carbohidratos disponibles:
- 7) Aditivos no permitidos:

NOTAS

ANEXO II: PROTOCOLO DE INSPECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS NO PERMANENTES DEDICADOS A MASAS FRITAS (CLAVE:20, ACTIVIDAD: 11)

Área de Salud.....
 Zona de Salud.....
 Fecha de inspección.....
 N° de acta:

DATOS DEL TITULAR

Apellidos y nombre o razón social.....
 NIF/CIF..... Teléfono..... Fax..... E-mail.....
 Domicilio social n°
 Municipio..... Provincia..... C.P.

DATOS DE LA EMPRESA

Denominación o razón social
 NIF/CIF..... Teléfono..... Fax..... E-mail.....
 Domicilio social n°
 Municipio..... Provincia..... C.P.

DATOS DE LA PERSONA ASISTENTE A LA INSPECCIÓN

Apellidos y nombre..... NIF.....
 Cargo que ocupa en la empresa

DATOS DEL INSPECTOR/ES

Apellidos y nombre..... NIF.....
 Apellidos y nombre..... NIF.....

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Alerta sanitaria Programada Acción puntual
 Petición de la Administración Denuncia Sospecha

DOCUMENTACIÓN

Establecimiento y personal:

	SI	NO
Tienen acreditación todos los manipuladores.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Todas las acreditaciones están en vigor.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fecha de caducidad de las acreditaciones de manipuladores		
.....;		
.....;		
.....;		
.....;		

MASAS FRITAS

<i>Materias primas, envases y envoltorios; materiales de deshecho:</i>	SI	NO
Todas las materias primas y envoltorios tienen número de Registro Sanitario.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene contrato o convenio con alguna empresa que recoja las grasas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Cuál es? ¿Cada cuánto tiempo recoge?		
En caso de no tener contrato ¿cómo elimina las grasas?		
Tiene contrato con alguna empresa aplicadora de DDD.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Número de autorización de empresa.....		
¿Cuál es? ¿Cada cuánto tiempo aplica?.....		
Certificado de la última aplicación.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sustancia/s aplicada/s.....		
Tiene/n autorización/es administrativa/s para uso en industria alimentaria.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Posee fichas técnica y de seguridad de cada una.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene implantado el sistema de Autocontrol, propio o contratado.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si es propio, nombre del responsable.....		
Si contratado, nombre de la empresa		

Materiales, maquinaria y utensilios en contacto con la masa o con los churros:

Poseen nºRS, autorización sanitaria o certificado de garantía de inocuidad por el fabricante, de cada uno de ellos.....

Especificar.....

.....

.....

MASAS FRITAS

1. CONDICIONES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO:	SI	NO
✧ Locales aislados de cualquier otro que no sea de su cometido.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Equipos e instalaciones con autorización para churrería.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Su utilización es exclusiva para la actividad.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Accesos fáciles y amplios.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Suficiente ventilación e iluminación, artificial o naturalmente.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Protegidos del exterior y con orientación que evite posibles contaminaciones.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ No tiene cerca posibles focos de contaminación.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Techos y paredes lisos y de fácil limpieza.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Suelos impermeables y sin deterioro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Agua potable caliente y fría, en cantidad suficiente.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Poseen sistema de eliminación de residuos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. CONDICIONES DEL OBRADOR:		
2.1. Condiciones del local:		
✧ Adecuado estado de limpieza.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Aislado del acceso al público.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Paredes lisas y lavables hasta el techo.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Ventilación e iluminación suficientes.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Existe protección en las luminarias.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Posee sistema contra insectos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Existe lavamanos de accionamiento no manual diferente del fregadero.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Tiene dosificador de jabón de pared.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Secamanos de un solo uso.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2. Maquinarias y utensilios:		
✧ Las mesas de amasado y bandejas no son de madera.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Están en buen estado de conservación, aptos para la continuidad en su uso.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ La zona de lavado de los utensilios es adecuada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Están limpios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Los utensilios de corte son suficientemente grandes, para evitar olvido en la masa..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ La bandeja expositora/contenedora es de acero inoxidable.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3. Proceso de producción:		
✧ Las condiciones de producción son higiénicas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Los combustibles usados están permitidos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Tipo de combustible: Sólido <input type="checkbox"/> Líquido <input type="checkbox"/> Gaseoso <input type="checkbox"/> Energía eléctrica <input type="checkbox"/>		
✧ No entra en contacto el producto con los gases y humos de la combustión.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ En caso de entrar en contacto el producto permanece inalterado e incontaminado...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ Existe adecuada extracción de los humos del la fritura.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✧ No se refrién los churros.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

MASAS FRITAS

3. ALMACENAMIENTOS:

- ✧ Utilización de los almacenes para el cometido autorizado..... **SI NO**
- ✧ Están separados del obrador.....
- ✧ Posee almacenamiento adecuado de:
- * Materias primas.....
- * Combustibles.....
- * Productos y útiles de limpieza.....
- * Residuos.....
- * Envases y embalajes.....

4. LOCAL DE VENTA AL PÚBLICO:

- ✧ Existe separación entre obrador y local de venta..... **SI NO**
- ✧ Adecuada iluminación y ventilación.....
- ✧ No hay olores ni humos.....

5. PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES:

- ✧ Poseen etiquetado y envasado adecuados..... **SI NO**
- ✧ Están bien almacenados.....
- ✧ Tienen buen aspecto organoléptico.....
- ✧ Los aditivos utilizados en la producción están autorizados

6. VESTUARIOS Y ASEOS:

- ✧ Vestuarios y servicios de uso personal que eviten la contaminación cruzada..... **SI NO**
- ✧ Dispone de una taquilla por trabajador.....
- ✧ Están en adecuadas condiciones higiénicas.....

7. CONDICIONES DEL PERSONAL:

- ✧ Están adecuadamente informados sobre las condiciones higiénicas en el trabajo..... **SI NO**
- ✧ Viste ropa adecuada, exclusiva del trabajo.....
- ✧ Usa la redecilla, gorro o cofia en la cabeza.....
- ✧ Comunica cualquier enfermedad o dolencia.....
- ✧ No fuma, ni mastica chicle, ni come o bebe, en el obrador.....
- ✧ Se lava las manos en cada reanudación de actividad.....
- ✧ Usa las pinzas para distribuir el producto.....
- ✧ No cobra mientras está manipulando.....

8. TRANSPORTE Y VENTA:

- ✧ Se envuelven los churros con materiales autorizados **SI NO**
- ✧ La bandeja expositora no está al alcance del público.....

9. ANÁLISIS:

9.1. Características organolépticas

Olor, sabor, aspecto y comestibilidad, Típico Aceptable Anormal.

9.2. Parámetros analíticos a solicitar:

- 1) Humedad
- 2) Cenizas totales:
- 3) Grasa. % Tipo
- 4) Proteínas:

MASAS FRITAS

- 5) Almidón:
- 6) Carbohidratos disponibles:
- 7) Aditivos no permitidos:

NOTAS

ANEXO III: GUÍA PARA CUMPLIMENTAR EL PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE MASAS FRITAS.

A. ESTABLECIMIENTOS PERMANENTES

Este protocolo se ha diseñado de tal modo que las respuestas han de ser afirmativas, en caso contrario nos está indicando una deficiencia y por tanto un punto a revisar en la empresa. Esto facilita mucho los resultados y las posteriores actuaciones que se puedan llevar a cabo porque con un vistazo al protocolo podemos saber dónde se ha de hacer hincapié, así como la mejora en el traslado de datos a las fichas.

Otra consideración inicial es que son empresas muy pequeñas en tamaño y en movimiento económico, por lo tanto creemos que la aplicación de las normativas no debe ser ñoña, sí que evite cualquier riesgo para la salud pero teniendo presente que tienen muchas cortapisas. Además, suelen estar establecidas desde hace muchos años lo que supone grandes inconvenientes para las reformas. Debemos, a nuestro juicio, ir convenciendo y educando a la gente para que se vayan adaptando a la modernidad y los requisitos que conlleva, pero no podemos exigir en dos días lo que no se ha hecho en cincuenta años.

Como ámbito de aplicación de la presente guía en lo referente a los productos debemos considerar que no se incluyen aquellos churros que estén envasados y conservados en formas de masa congelada ya que se incluiría en masas congeladas, reguladas por el Real Decreto 285/1999¹, los productos de bollería y pastelería, quedan incluidos en su Reglamentación técnico-sanitaria² y las patatas fritas se deben atener a la suya³.

Documentación aportada por el administrado.

- a. Número de Registro Sanitario: El artículo 3 del Real Decreto 1712/1991⁴, dice textualmente, “[3. *Quedan excluidos de la obligatoriedad de inscripción en el Registro, sin perjuicio de los controles sanitarios correspondientes:] ... [c) Los establecimientos que elaboren productos para su consumo en los mismos.]”*. Basándonos en este artículo podríamos establecer la no obligatoriedad a tal inscripción de las empresas dedicadas a la actividad de churrerías, puesto que se considera al producto como de consumo inmediato. No obstante, frecuentemente se produce la venta de churros o buñuelos a terceros, que lo comercializan fuera de la empresa productora. En estos casos sí sería preceptivo la inscripción en el Registro Sanitario, por ello se ha considerado que a fin de no hacer

¹ Real Decreto 285/1999 que modifica la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales. Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio de pan y panes especiales.

² Decreto 2419/1978 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

³ Real decreto 126/1989 que aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo.

⁴ Real Decreto 1712/91 por el que se aprueba el Registro General Sanitario de Alimentos.

MASAS FRITAS

discriminaciones sujetas a fácil fraude y engaño y dado que las condiciones higiénico sanitarias exigibles en todos los casos son las mismas por imperativo del Real Decreto 2207/1995⁵, **todas las churrerías permanentes deberán poseer el número de registro sanitario.**

- b. Por lo tanto cuando vayamos a un establecimiento que no posea el número de registro sanitario, se dará un plazo corto (15 días) para iniciar expediente de solicitud, renovación si está caducado, cambio de titularidad, ... en caso de no llevarlo a efecto se tomarán unas medidas más convincentes.
- c. Carné de manipulador: Estimamos que se ha de hacer hincapié, en la formación del manipulador y cambio de actitud, más que en el propio carné. En caso de no disponer de él alguno de los trabajadores, o tenerlo caducado, o, cuando la legislación autonómica se adapte a la nacional, no poseer el certificado de formación, se ha de actuar según el caso, el establecimiento, ... pero siempre exigiendo la reparación de la situación con urgencia, en caso contrario o de reincidencia, levantar un acta en el que se proponga la retirada del trabajador de su puesto de trabajo hasta la subsanación total.
- d. Recogida de grasas: Debe comprobarse en documentos, si tiene contrato con empresas autorizadas, o en su defecto facturas que lo justifiquen.
- e. Aplicación de DDD y APPCC: Debe existir contrato con empresas autorizadas que desarrollen las anteriores actividades. Se revisará si las empresas dedicadas a DDD están debidamente registradas⁶ como empresas aplicadoras de plaguicidas, así como las sustancias aplicadas, etc. , todo ello debe constar en la memoria de control de puntos críticos.

1. Condiciones generales del establecimiento

Se estima que las preguntas son suficientemente explícitas en sí mismas por lo que no se hace ninguna aclaración.

2. Condiciones generales del obrador

- 2.1. El lavamanos del obrador debe ser distinto al fregadero destinado a lavar los utensilios.
- 2.2. La protección de puertas y ventanas se refiere a cortinas y telas mosquiteras. Es aconsejable recomendar la utilización de aparatos eléctricos antiinsectos.
- 2.3. El secamanos de un solo uso puede ser mecánico (aire caliente) o manual como rollo de papel, toallitas de papel, ...
- 2.4. Debe recordarse que es esencial la renovación del aceite de fritura para lo que ha de disponer de contrato o convenio con una empresa de recogida del aceite usado.

⁵ Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

⁶ Según es preceptivo por el Decreto 9/2002, de 29 de enero, por el que se establece la normativa aplicable relativa a los establecimientos y servicios plaguicidas en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

MASAS FRITAS

- 2.5. El combustible a utilizar no puede ser material de deshecho. Si el combustible es sólido sus humos pueden contactar con el producto siempre que no lo alteren o contaminen, no así si es líquido o gaseoso, pero estimamos que lo mejor es que no contacte en ningún caso
- 2.6. Las bandejas y mesa de amasado no pueden ser de madera. Deben ser de material adecuado aunque lo deseable es que fuera de acero inoxidable.
- 2.7. Los aditivos utilizados deben estar autorizados para su uso en las masas fritas. Los aditivos autorizados según la RTS⁷ son los que se relacionan en el cuadro siguiente. Pero también hay que considerar las normativas sobre aditivos que se relacionan en el apartado de legislación. Para facilitar la labor se recuerda que los aditivos más utilizados son el bicarbonato sódico E-500 ii y el amónico E-503 ii.

Lista positiva de aditivos autorizados para masas fritas

<i>Gasificantes</i>	<i>Número</i>	<i>Dosis máxima de uso</i>
Ácido carbónico	H-8.030	20 g/kg de sustancia seca
Carbonato cálcico	E-170	20 g/kg de sustancia seca
Carbonato potásico	H-11.035	20 g/kg de sustancia seca
Carbonato sódico	H-8.036	20 g/kg de sustancia seca
Bicarbonato sódico	H-8.186	20 g/kg de sustancia seca
Fosfato ácido de sodio	E-339	2 g/kg de sustancia seca
Fosfato monopotásico	E-340	2 g/kg de sustancia seca
Cloruro amónico	H-11.061	5 g/kg de levadura
Fosfato amónico	H-11.091	5 g/kg de levadura
Sulfato amónico	H-11.134	5 g/kg de levadura

3. Almacenamientos

- 3.1 Se refiere a que los almacenes no sean trasteros personales o del hogar (bicicletas, sillas de playa, ...), es decir, que no haya objeto alguno que no pertenezca al establecimiento.
- 3.2 La separación, dado que la mayoría de las churrerías son de muy reducidas dimensiones, se refiere a una separación física: para el almacenamiento de útiles y productos de limpieza, de combustible cuando son bombonas de butano y de envases y embalajes, será un armario de la forma y tamaño adecuados a cada uno de ellos, que se podrán situar dentro del obrador, si bien el de limpieza está

⁷ Según es preceptivo por el Real Decreto 2507/1983 que aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de masas fritas.

MASAS FRITAS

mejor en la zona de aseos, en un armario en el que quepan de pié la escoba y la fregona.

3.3 El de materias primas ha de tener separación hasta el techo, no pudiendo ser un armario o cualquier otro mueble.

3.4 El de residuos ha de situarse fuera del obrador y del despacho al público y puede ser un cubo de basura con su tapadera adecuada. Si su apertura es de accionamiento mecánico mucho mejor.

4. Local de Venta al Público

4.1 La separación con el obrador a veces se hace con un simple mostrador ya que el habitáculo es el mismo cuando se trata de una churrería que solamente vende churros y no tiene servicio de bar ni cafetería. A ser posible la separación debería ser clara y total.

4.2 La ventilación y la iluminación pueden ser naturales o artificiales, pero deben ser suficientes.

4.3 Si existen humos u olores, de manera anormal, es porque la ventilación no es la adecuada así como tampoco la extracción de los mismos.

5. Productos, Materias primas e Ingredientes

Creemos que no hay nada que aclarar.

6. Vestuarios y aseos

6.1 Para los vestuarios se puede aceptar que coincidan con la zona de lavabo, no con la del inodoro. En este caso la/s taquilla/s se incluirían en la misma.

7. Condiciones del personal

7.1 La información del personal se relaciona de manera muy directa con el tema de carnés de manipuladores.

7.2 Así como antes decíamos que no hay que ser ñoños, ahora decimos que debemos exigir en TODAS las churrerías el uso de gorro y pinzas, haciendo mucho hincapié e incluso tomando medidas, si fuera necesario, porque además de ser un riesgo el hecho de estar cogiendo churros con la mano y cobrando al mismo tiempo, que es la práctica más habitual en las churrerías, si logramos erradicarlo en breve sería una medida que resultaría, al igual que lo del gorro, de gran notoriedad hacia los usuarios.

7.3 Otro aspecto de riesgo, más difícil de controlar y erradicar, es el de fumar y comer o beber en el obrador.

8. Transporte y Venta

8.1 En algunas poblaciones hay personas que bien en cestas, bien en vehículos, ... van por las calles vendiendo los churros o los buñuelos. Esto está prohibido. Recordemos que las vías públicas son de competencia municipal.

MASAS FRITAS

8.2 La envoltura se ha de hacer en papeles, ... con número de registro sanitario y, desde luego, está prohibido el consabido papel de periódico.

8.3 La bandeja expositora en muchos casos se sitúa encima del mostrador invitando a toser o estornudar encima de ella. Si no fuera posible otra ubicación se han de hacer unas protecciones de cristal, metacrilato, ... a modo de parapeto que la proteja.

9. Análisis

Cuando hay indicios que lleven a pensar que pudiera haber algún peligro, ya por malas manipulaciones, o falta de limpieza, mal aspecto general, desidias, ... ya por ingredientes no autorizados, por aspecto organoléptico del producto o de las materias primas, ... podemos tomar muestras de forma reglamentaria según el Real Decreto 1945/1983⁸ y solicitar el pertinente análisis según la sospecha.

B. ESTABLECIMIENTOS NO PERMANENTES

En general la guía para estos establecimientos es la misma que para los anteriores considerando las limitaciones que ellos presentan.

Una aclaración que se ha de hacer es que estos establecimientos son de competencia municipal y que en caso de detectar algún peligro para la salud, su inspección ha de ser en presencia de un agente de la autoridad municipal, recordando que la autoridad sanitaria la ostenta el inspector.

Como excepciones y aclaraciones distintas sobre la guía de permanentes mencionaremos:

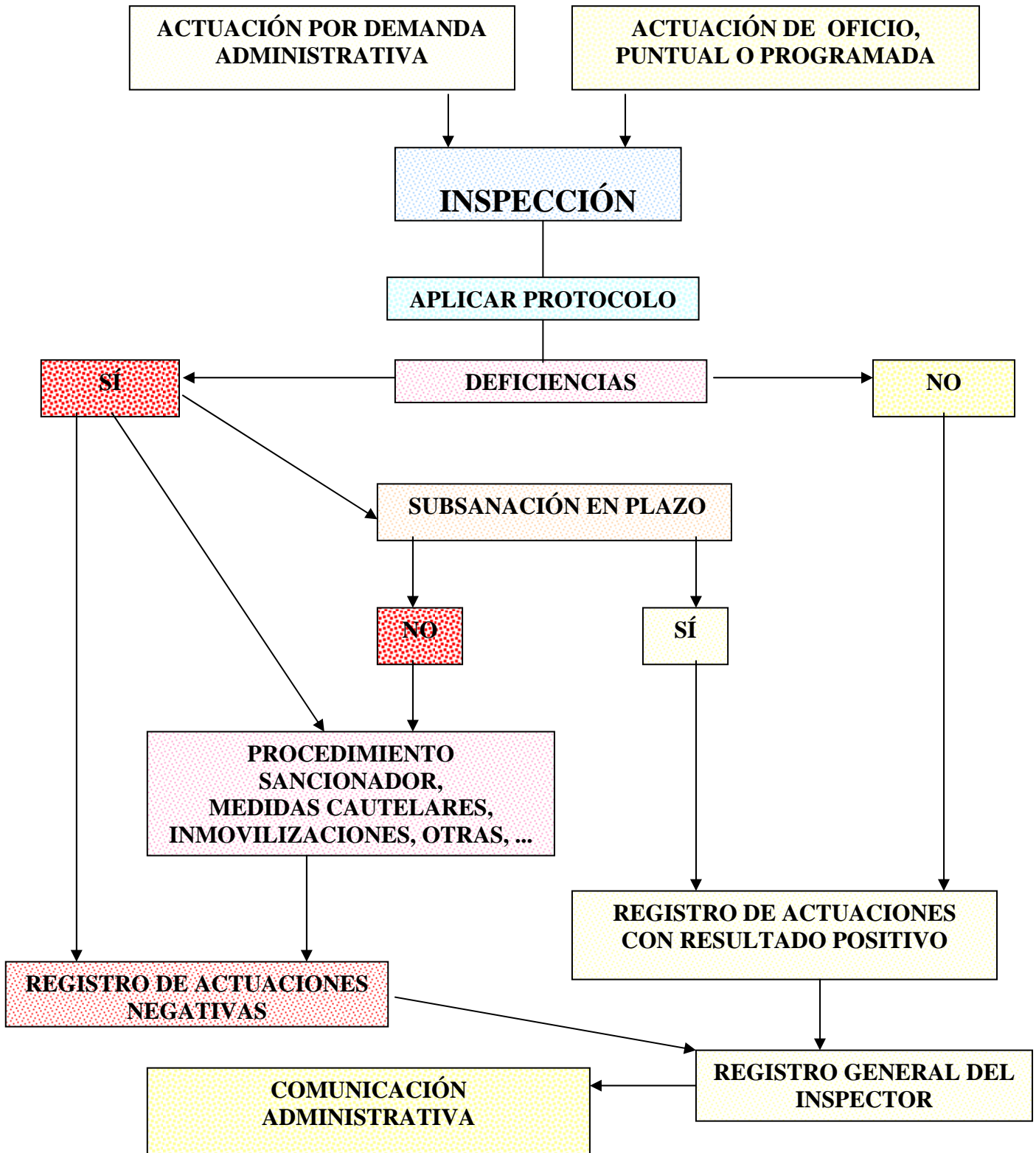
- La orientación y protección de la caseta o carpa destinada para su uso como churrería no permanente, ha de tratar de evitar los golpes de viento, así como las direcciones del mismo que puedan hacerla receptora de polvo, malos olores...
- Como focos de contaminación sería considerables puntos de recogida de basuras próximos, animales, salidas de humos de otros locales fijos o no...
- El almacén de materias primas, en estos casos sí podría ser un armario que mantenga las condiciones adecuadas de almacenamiento.
- En general no suelen presentar servicios higiénicos destinados al público porque la RTS no obliga a ellos, pero en caso que dispusieran de ellos las condiciones y requisitos serían los mismos que para las instalaciones permanentes. Si los que poseen son sólo de uso personal debemos fijarnos en que la contaminación cruzada no pueda tener lugar.

⁸ Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de Defensa del Consumidor y de la Producción Agroalimentaria.

MASAS FRITAS

- Los embalajes han de poseer número de registro sanitario por lo que el uso de los juncos, tan frecuentemente utilizado en las ferias, no está permitido.
- Cuando la conexión para el agua no tiene lugar desde la red se ha de observar que el depósito debe ser como mínimo de 50 litros (RTS) y que el desinfectante utilizado para su potabilización posee el correspondiente nº de registro sanitario que lo habilite para uso alimentario, así como estar en posesión de su ficha técnica y de seguridad.
- A pesar de que la RTS dice, refiriéndose a los establecimientos no permanentes, en su artículo 6 que no deben cumplir el punto 5.6.: *“Dispondrán de servicios higiénicos con lavabo adjunto y vestuarios ,todo ello en número y características acomodadas a lo que prevean, en cada caso, las autoridades sanitarias. En los locales donde se manipulen los productos tendrán lavamanos en número necesario, con jabón y toallas de un solo uso o generador de aire caliente”*, el RD 2207/1995, Capítulo III, aptdo 2a) apunta en referencia a los requisitos para locales o establecimientos de venta ambulante: *“Se facilitarán instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal, incluidas instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios”*, por lo que se estima que se DEBE exigir el lavamanos, el jabón y el secado de un solo uso.

ANEXO IV: ARBOL DE DECISION



MASAS FRITAS

**FICHA II DE ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A
MASAS FRITAS**

SERVICIOS
FARMACÉUTICOS
Centro de Salud



Inspector actuante.....

Año.....

MES	Nº establecimientos visitados	Nº de visitas de control	Nº de muestras tomadas	Nº de establecimientos con infracciones	Nº de muestras con infracciones	OBSERVACIONES
Enero						
Febrero						
Marzo						
Abril						
Mayo						
Junio						
Julio						
Agosto						
Septiembre						
Octubre						
Noviembre						
Diciembre						
TOTAL						

ANEXO VI: REGLAMENTACIÓN TÉCNICO SANITARIA DE MASAS FRITAS

RD 2507/1983 RTS de masas fritas

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

Disposición transitoria.

Unica. 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 agosto (RCL 1974\1885, 2065 y DL 5654), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español (RCL 1967\1985 y NDL 5653) serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Disposición derogatoria.

Unica. Queda derogada la Orden de la Presidencia del Gobierno de 28 abril 1959 (RCL 1959\628, 791 y NDL 6649) 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.

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

Artículo 1. Ambito de aplicación.-La presente Reglamentación tiene por objeto definir a efectos legales, lo que entiende 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.

MASAS FRITAS

TITULO I.-DEFINICIONES Y DENOMINACIONES

Artículo 2. 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 II.-CONDICIONES DE LAS INDUSTRIAS DE LOS MATERIALES Y DEL PERSONAL MANIPULACIONES PROHIBIDAS

Artículo 3. 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 corresponda.

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 lavados 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 cumplir 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.

MASAS FRITAS

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 materiales primas.

3.8. Las paredes deberán revestirse de azulejos o materiales lavables hasta una altura mínima de 1,6 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.

Artículo. 4. 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.

Artículo. 5. Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones fijas, establecimientos de hostelería y similares.

5.1. Los locales de fabricación o almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con accesos fáciles y amplios, situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier personal.

5.2. En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos y, en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

5.3. Los pavimentos serán impermeables, resistentes, lavables o ignífugos, dotándoles de los sistemas adecuados de desagüe y de protección contra incendios.

5.4. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias, y en todo caso, apropiadas al destino, capacidad y volumen del local según la finalidad a la que se le destine.

5.5. Dispondrán en todo momento de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos y para la limpieza y el lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo personal.

5.6. Dispondrán de servicios higiénicos con lavabo adjunto y vestuarios, todo ello en número y características acomodadas a lo que prevean, en cada caso, las autoridades

MASAS FRITAS

sanitarias. En los locales donde se manipulen los productos tendrán lavamanos en número necesario, con jabón y toallas de un solo uso o generador de aire caliente.

5.7. Todos los locales deben mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza, que habrá de llevarse a cabo con los métodos más apropiados para no levantar polvo ni originar alteraciones o contaminaciones.

5.8. Todas las máquinas o demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envolturas, serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar en contacto con él reacciones químicas. Igualmente se tomarán en cuenta las precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y locales de almacenamiento. Todos los elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

Artículo. 6. Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones no permanentes.- Cumplirán obligatoriamente lo expuesto en los puntos 5.1, 5.2, 5.5, 5.8 y además lo que a continuación se señala.

6.1. Todos los locales deben mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza.

Artículo. 7. Condiciones generales de los materiales.

7.1. En las fábricas de masas fritas queda excluido el uso de madera en mesas de amasado y bandejas.

7.2. Todo material que tenga contacto con las masas fritas en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que, específicamente se señalen en esta Reglamentación.

7.2.1. Tener una composición adecuada, autorizada en su caso para el fin a que se de destine.

7.2.2. No ceder sustancias tóxicas, contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos objeto de esta Reglamentación o que aun no siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

7.2.3. No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de las masas fritas.

Artículo. 8. Condiciones del personal.-El personal que trabaje en tareas de fabricación y venta de los productos objeto de esta Reglamentación cumplirá los siguientes requisitos:

8.1. Utilizará ropa adecuada a su trabajo, con la debida pulcritud e higiene. El personal dedicado al proceso de elaboración estará obligado a llevar el pelo correctamente recogido con una cofia, gorro o red.

8.2. Queda prohibido: Comer, fumar y masticar chicle o tabaco en los locales de fabricación.

MASAS FRITAS

8.3. Se lavará las manos, para impedir la contaminación antes de empezar a trabajar, cada vez que se abandone el trabajo o en cualquier momento en que las manos se hayan ensuciado o contaminado.

8.4. Todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad está obligado a poner el hecho en conocimiento de la dirección de la Empresa, quien, previo asesoramiento facultativo, determinará la procedencia o no de su continuación en ese puesto de trabajo, si éste implicara contagio para el producto elaborado o almacenado, dando cuenta del hecho a los Servicios de la Sanidad Nacional.

8.5. Todo el personal que desempeñe actividades en el sector alimentario deberá poseer carnet sanitario individual.

8.6. La higiene personal de todos los empleados será extremada y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otras que especifica el Código Alimentario Español (RCL 1967\1985 y NDL 5653) en sus arts. 2.08.05 y 2.08.06.

Artículo. 9. Manipulaciones prohibidas.-Queda prohibido:

9.1. La fabricación en vía pública, en puestos, tenderetes, casetas o mercados (sin puesto fijo), salvo en aquellas poblaciones donde lo permita la autoridad municipal, en cuyo caso se ajustará a las condiciones establecidas en esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, excepto para los locales, que se ajustarán a lo establecido en los arts. 4.º y 6.º

9.2. La fabricación en instalaciones o industrias que no posean las autorizaciones reglamentarias.

9.3. El almacenamiento de materias primas y productos elaborados en condiciones inadecuadas.

9.4. Toda elaboración cuya composición, envoltura, no corresponda a lo que esta Reglamentación preceptúa.

9.5. Envolver los productos con materiales que no estén debidamente autorizados para el fin a que se destinan por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo, y expresamente con papeles y periódicos, impresos, etc., no considerándose a este fin papel impreso, el nuevo que lleve consignado el nombre, dirección y otras indicaciones referentes al producto o vendedor sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento.

9.6. La utilización de grasas animales o vegetales solas o sus mezclas con los aceites vegetales autorizados.

9.7. El referir los productos contemplados en el art. 2.º de la presente reglamentación.

Artículo. 10. Aditivos autorizados.-Las siguientes estipulaciones relativas a aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo y del Ministerio de Sanidad y Consumo. De conformidad con el art. 2.2 del D. 2519/1974, de 9 de agosto (RCL 1974\1885, 2065 y NDL 5654), dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la presente relación de aditivos mediante Resolución, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

MASAS FRITAS

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo. Lista positiva de aditivos autorizados para la elaboración de masas fritas.

<i>Gasificantes</i>	<i>Número</i>	<i>Dosis máxima de uso</i>
Acido carbónico	H-8.030	20 g/kg de sustancia seca
Carbonato cálcico	E-170	20 g/kg de sustancia seca
Carbonato potásico ..	H-11.035	20 g/kg de sustancia seca
Carbonato sódico	H-8.036	20 g/kg de sustancia seca
Bicarbonato sódico	H-8.186	20 g/kg de sustancia seca
Fosfato ácido de sodio ..	E-339	2 g/kg de sustancia seca
Fosfato monopotásico ..	E-340	2 g/kg de sustancia seca
Cloruro amónico	H-11.061	5 g/kg de levadura
Fosfato amónico	H-11.091	5 g/kg de levadura
Sulfato amónico	H-11.134	5 g/kg de levadura

TITULO III.-REGISTROS ADMINISTRATIVOS.

Artículo. 11. Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre) (RCL 1981\2899), sin perjuicio de los demás Registros exigidos por la legislación vigente.

Cuando estos industriales lleven a cabo otras elaboraciones complementarias deberán hacerlas constar en la documentación presentada al inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos y deberán cumplir los requisitos establecidos en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias específicas.

TITULO IV.-MATERIAS PRIMAS Y OTROS INGREDIENTES. CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

Artículo. 12. Materias primas y otros ingredientes.

Harina de trigo.

Aceites vegetales comestibles autorizados.

Agua potable.

Sal común.

Aditivos autorizados expresamente para este tipo de productos.

Todas las materias primas que se utilicen como ingredientes de masas fritas cumplirán lo dispuesto en sus vigentes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y, en su defecto, el Código Alimentario Español (reiterado).

MASAS FRITAS

Artículo. 13. Características de los productos terminados.

13.1. Proceder de materias primas que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.

13.2. Su aspecto, textura, color, olor y sabor serán agradables y característicos del producto.

13.3. Deberán ajustarse en su composición y características a las declaradas en la Memoria presentada por el fabricante al inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos.

13.4. Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación asegurarán un correcto estado higiénico-sanitario en el momento de la venta. El aceite deberá renovarse en su totalidad siempre que el mismo no garantice las condiciones higiénico-sanitarias del producto.

TITULO V.-ENVASADO

Artículo. 14. Si se utilizan envolturas antes de su entrega al comprador final, deberán ser de materiales que estén debidamente autorizados para el fin a que se destinan por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo.

TITULO VI.-TRANSPORTE Y VENTA

Artículo. 15. Transporte.

15.1. El transporte y distribución de estos productos se hará obligatoriamente en recipientes de fácil limpieza y de forma que no sobresalgan unos de otros y que queden protegidos de la contaminación.

15.2. Los recipientes utilizados deberán estar en perfecto estado de limpieza por dentro y por fuera.

15.3. Los recipientes serán de uso exclusivo para estos productos.

15.4. Los vehículos de transporte utilizados no podrán llevar sustancias tóxicas parasiticidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminio.

15.5. Los vehículos de transporte deberán ser mantenidos en perfecto estado de limpieza.

Artículo. 16. Venta.-Los productos sujetos a esta Reglamentación no podrán estar expuestos al alcance del consumidor si no están debidamente protegidos por una vitrina.

TITULO VII.-COMPETENCIAS Y RESPONSABILIDADES

Artículo. 17. Competencias.-Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus

MASAS FRITAS

respectivas competencias y a través de los organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Artículo. 18. Responsabilidades.

18.1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto corresponde al elaborador del mismo.

18.2. La responsabilidad inherente a la mala conservación o manipulación del producto corresponde al tenedor del mismo.

18.3. Las infracciones de las normas de la presente Reglamentación serán sancionadas de conformidad con el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio.