

El artículo 41.7 del Decreto Legislativo 1/2000, de 29 de junio, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Hacienda de la Comunidad Autónoma de Aragón, establece que las subvenciones y ayudas públicas que, de acuerdo con su normativa reguladora hayan de concederse en ejercicios anteriores a aquél al que deban imputarse las obligaciones en el momento de ser éstas exigibles, tendrán la consideración de gastos de carácter plurianual.

En consecuencia, es necesario recoger en la Orden de 16 de marzo del Departamento de Agricultura y Alimentación la cuantía adicional mencionada, procediendo igualmente a regularizar los plazos para hacer posible la ejecución de las actuaciones, lo que es objeto de esta modificación.

Por todo ello, resuelvo:

Unica.— Modificación de la Orden de 16 de marzo de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se convocan para el año 2007 las ayudas previstas en el Real Decreto 1539/2006, de 15 de diciembre, para la renovación del parque nacional de maquinaria agrícola

Se incorpora un nuevo apartado, el Decimonoveno, a la citada Orden con la siguiente redacción:

Decimonoveno.— *Cuantía adicional.*

1. Se incorpora a esta convocatoria una cuantía adicional de 3.200.251 euros financiada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con cargo a la partida presupuestaria 14050/G/5311/770072/34034 del ejercicio económico 2008.

2. Igualmente se incorpora a la convocatoria la cuantía de 1.600.125,50 euros financiada por la Comunidad Autónoma de Aragón, con cargo a la partida presupuestaria 14050/G/5311/770072/91002 del ejercicio económico 2008.

Zaragoza, a 13 de noviembre de 2007.

**El Consejero de Agricultura
y Alimentación,
GONZALÓ ARGUILÉ LAGUARTA**

DEPARTAMENTO DE SALUD Y CONSUMO

3461 *ORDEN de 5 de noviembre de 2007, del Departamento de Salud y Consumo, por la que se establecen medidas especiales de control y seguridad alimentaria en los establecimientos y actividades de comidas preparadas de la Exposición Internacional de Zaragoza 2008.*

El Gobierno de Aragón, en ejercicio de las competencias atribuidas en nuestro Estatuto de Autonomía, reguló los aspectos sanitarios relacionados con las comidas preparadas mediante el Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas. Dicho Decreto, que desarrolla la normativa nacional conforme a los Reglamentos comunitarios de higiene alimentaria, fue publicado en el «Boletín Oficial de Aragón» número 64, de 7 de junio de 2006.

Por otra parte, también reguló la formación de los manipuladores de alimentos en el Decreto 81/2005, de 12 de abril, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón y la Orden de 16 de mayo de 2005 que lo desarrolla.

La Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud de Aragón, encomienda a la Administración Sanitaria de la Comunidad Autónoma realizar actuaciones en orden a establecer las normas y directrices para el control y las condiciones higiénico-sanitarias y de funcionamiento de las actividades alimentarias.

La disposición adicional única del Decreto 131/2006, del Gobierno de Aragón, antes citado, atribuía una autorización especial para la Exposición Internacional de Zaragoza 2008, facultando al Departamento de Salud y Consumo a establecer,

mediante Orden de su Consejera, medidas en materia de higiene alimentaria para la ciudad de Zaragoza y, en su caso, las poblaciones de influencia de tal Exposición Internacional.

En los meses de junio a septiembre de 2008 se va a celebrar la Exposición Internacional de Zaragoza 2008. Se trata de un acontecimiento de carácter extraordinario durante el cual se prevé la afluencia masiva de visitantes. En consecuencia, tendrá lugar una concentración extraordinaria de establecimientos de comidas preparadas en el recinto Expo. Para el cumplimiento de las funciones encomendadas por la vigente normativa a la Dirección General de Salud Pública, será necesario desarrollar actuaciones especiales para la autorización, inspección y control de los establecimientos, con el fin de mantener los niveles de seguridad alimentaria necesarios en un evento de tales características.

En consecuencia, procede establecer con carácter extraordinario los preceptos para la autorización sanitaria de los establecimientos que temporalmente sirvan comidas preparadas en dicha Exposición y regular las particularidades de dicha autorización.

Teniendo en cuenta el volumen de comensales previsto, es conveniente reforzar algunas medidas relacionadas con las enfermedades transmitidas por alimentos, como disponer de memorias de los procesos de elaboración de los distintos tipos de alimentos o la recogida de muestras testigo de las comidas.

El Decreto 81/2005 indica en los artículos 6.4 y 7 que la formación de los manipuladores debe ser específica. El Decreto 131/2006 señala en el artículo 25 que los manipuladores de alimentos deben poseer una formación adecuada en materia de higiene alimentaria de acuerdo con la actividad laboral que desarrollen. Ante las actividades previstas en la Exposición Internacional de Zaragoza 2008 es procedente concretar las características de la formación específica que los manipuladores deben acreditar.

El Decreto 131/2006 señala en el artículo 99.1 que la Autoridad Sanitaria puede disponer la adopción de medidas para corregir las deficiencias encontradas y el artículo 100.2 prevé la posibilidad de la suspensión cautelar de una actividad. Teniendo en cuenta las características de la Exposición Internacional de Zaragoza 2008, resulta conveniente concretar las medidas a adoptar en el caso de manipuladores de alimentos cuya documentación o prácticas higiénicas no sean correctas.

La disposición final primera de cada uno de los dos Decretos citados faculta a la Consejera de Salud y Consumo para dictar las disposiciones necesarias para su desarrollo. De manera especial, la disposición adicional única del Decreto 131/2006, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas, faculta a la Consejera para establecer medidas en materia de higiene alimentaria, para la ciudad de Zaragoza y, en su caso, las poblaciones de influencia de la Exposición Internacional de Zaragoza 2008.

En ejercicio de la facultad conferida por las citadas normas citadas, dispongo:

Primero. Autorización sanitaria

Debido al carácter especial del acontecimiento, los establecimientos de comidas preparadas que realicen su actividad, de carácter temporal, en la Exposición Internacional de Zaragoza 2008, dentro del recinto de la misma, como medida extraordinaria deberán obtener autorización sanitaria únicamente del Servicio Provincial de Salud y Consumo de Zaragoza, que quedará sin efecto cuando finalicen las actividades propias de la Exposición Internacional.

Segundo. Procedimiento de autorización sanitaria

1. El procedimiento de autorización se regirá por lo establecido en el artículo 87 del Decreto 131/2006 del Gobierno de Aragón, modificado, en lo que proceda, por lo establecido en la presente Orden.

2. La solicitud se dirigirá al Servicio Provincial de Salud y Consumo de Zaragoza (Sección de Higiene Alimentaria) C/ Ramón y Cajal 68, 50004 Zaragoza.

3. Toda la documentación se presentará por duplicado traducida al español. En el caso de documentos oficiales será necesaria su traducción jurada.

Tercero. Documentación para la autorización

Los titulares de los establecimientos deben presentar, con las características que a continuación se especifican, la siguiente documentación:

1. Solicitud en el modelo HACCP-03, según el Anexo.
2. Documento acreditativo de la personalidad física o jurídica del titular.
3. Documento de identificación fiscal del titular.
4. Documento de apoderamiento, en su caso.
5. Plano a escala de las instalaciones con las dimensiones de las diferentes dependencias, firmado por técnico competente.
6. Memoria descriptiva de las actividades a realizar.
7. Memoria descriptiva de los procesos de elaboración, modelo HACCP-01, según Anexo.
8. Documento con el programa de autocontrol del establecimiento de acuerdo con los criterios establecidos en el Decreto 131/2006 del Gobierno de Aragón.
9. En los establecimientos sin cocina, documentación acreditativa del abastecimiento de centro autorizado.
10. Relación nominal de manipuladores de alimentos y fotocopia de su documento nacional de identidad o pasaporte.
11. Documentación acreditativa de la formación en higiene alimentaria de cada manipulador de alimentos, que debe cumplir lo especificado en los artículos 4 y 5.
12. La fecha límite de presentación de la solicitud y documentación será el 1 de abril de 2008.

Cuarto. Características de la formación de los manipuladores de alimentos

La formación de los manipuladores de alimentos que desarrollen su actividad en los establecimientos a los que se refiere el artículo 1, cumplirá lo establecido en el Decreto 81/2005, de 12 de abril, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los manipuladores de alimentos de la Comunidad Autónoma de Aragón y la Orden de 16 de mayo de 2005 que lo desarrolla, concretándose, a los efectos de la Exposición Internacional de Zaragoza 2008, los siguientes aspectos:

1. Debe ser formación específica en «elaboración y manipulación higiénicas de comidas preparadas».
2. Ha de ser impartida con metodología presencial.
3. La duración mínima de la formación, que debe ser de cuatro horas en cuatro años, hará referencia a los cuatro años anteriores a la fecha de clausura de la Exposición Internacional, es decir, a partir del 14 de septiembre de 2004.
4. En caso de que en las prácticas de manipulación se observen deficiencias sanitarias, los agentes de control oficial podrán, entre las medidas a adoptar con los manipuladores implicados, retirarlos de la actividad de manipulación de alimentos mientras persista la situación y exigir su asistencia a nuevas actividades formativas.

Quinto. Métodos de acreditación de la formación de los manipuladores de alimentos

Para la acreditación de la formación de los manipuladores de alimentos se aceptarán los siguientes métodos:

1. Para los manipuladores españoles, certificado de formación específica expedido por entidad autorizada conforme al Real Decreto 202/2000 y cumpliendo los requisitos especificados en el Decreto 81/2005 del Gobierno de Aragón relativo a los manipuladores de alimentos.

2. También se aceptará estar en posesión de un título de formación profesional o educacional correspondiente a un programa de formación reconocido y registrado cuyos contenidos de higiene alimentaria sean afines al trabajo que va a desarrollar, cumpliendo los requisitos del Decreto 81/2005 y su Orden de desarrollo.

3. Para el personal manipulador de otros países, certificado emitido por la autoridad sanitaria competente del país de origen, con el contenido del documento Modelo HACCP-11, según Anexo.

4. En caso de que la documentación sea incorrecta, los agentes de control oficial podrán, entre las medidas a adoptar con los manipuladores implicados, retirarlos de la actividad de manipulación de alimentos mientras persista la situación y exigir su asistencia a actividades formativas.

Sexto. Muestras testigo

1. Todos los establecimientos de comidas preparadas que realicen su actividad dentro del recinto de la Exposición Internacional de Zaragoza 2008 durante la misma, dispondrán de muestras testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente. Las muestras cumplirán las especificaciones de los puntos 2, 3 y 4 del artículo 30 del Decreto 131/2006 del Gobierno de Aragón.

2. El Servicio Provincial de Salud y Consumo podrá eximir de cumplir el punto anterior, previa evaluación de la memoria a la que hace referencia el artículo 2.4, a los establecimientos que sirvan comidas para llevar, para aquellos productos de dicho tipo que no contengan productos de riesgo, teniendo en cuenta la enumeración que figura en el artículo 29.1 del Decreto 131/2006.

Séptimo. Inspección y Control

1. Para el desarrollo de las funciones de control e inspección recogidas en el artículo 99 del decreto 131/2006, en los establecimientos a los que hace referencia el artículo 1 de la presente Orden, la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Aragón establecerá, en caso necesario, regímenes especiales para el personal adscrito a la misma, que permitan optimizar los recursos para las funciones a desarrollar.

2. Estos regímenes, serán así mismo aplicables a otras actividades de Salud Pública relacionadas con la Exposición y que requieran actuaciones de inspección y control.

Octavo. Facultad de desarrollo

Se faculta al Director General de Salud Pública para dictar las instrucciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en la presente Orden

Zaragoza, a 5 de noviembre de 2007.

**La Consejera de Salud y Consumo,
LUISA M^a NOENO CEAMANOS**

Anexo

SPSPZ ZE2M8	FICHA DE PROCESO DE ELABORACIÓN PÁGINA 1	MODELO HACP-01 PÁGINA 1
----------------	---	-------------------------------

Nombre del establecimiento:
Titular de la actividad:
Ubicación del establecimiento:

Nombre del producto o línea de productos, de elaboración similar:

Enumeración de ingredientes (incluyendo todas las materias primas, condimentos, especias y, en su caso, aditivos)

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Fases de la elaboración (enumeración y descripción de los procesos)

Tratamientos térmicos que se aplican (especificando temperatura aplicada, tiempo de aplicación y fase del proceso en la que se aplica)

Características de conservación del producto una vez elaborado:

- Conservación en refrigeración con un periodo de duración inferior a 24 horas ($\leq 8^{\circ}\text{C}$)
- Conservación en refrigeración con un periodo de duración superior a 24 horas ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)
- Conservación en caliente ($>65^{\circ}\text{C}$)
- Congelación ($\leq -18^{\circ}\text{C}$) Solo si dispone de maquinaria que permita alcanzar -18°C en menos de dos horas

Si necesita más espacio en alguna de las áreas, use las fichas de ampliación (modelo HACP-99)

SPSPZ ZE2M8	FICHA DE PROCESO DE ELABORACIÓN PÁGINA 2	MODELO HACP- 01 PÁGINA 2
----------------	---	--------------------------------

Nombre del establecimiento: Titular de la actividad: Ubicación del establecimiento:

Nombre del producto o línea de productos, de elaboración similar:

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE PELIGROS

El titular del establecimiento, de acuerdo con el proceso de elaboración de esta línea de productos, identifica como principales peligros de dicha elaboración los siguientes:

- ❖ _____
- ❖ _____
- ❖ _____
- ❖ _____
- ❖ _____
- ❖ _____

Teniendo en cuenta las características, actividad del establecimiento y los peligros identificados, el titular considera que en el momento actual puede garantizar la seguridad de los alimentos puestos a disposición de los consumidores aplicando el programa de autocontrol.

_____, a _____ de _____ de _____

Firma del Titular:

Si necesita más espacio en alguna de las áreas, use las fichas de ampliación (modelo HACP-99)

SPSPZ ZE2M8	SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS EXPOSICIÓN INTERNACIONAL ZARAGOZA 2008	MODELO HACP-03
----------------	---	-------------------

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO O EMPRESA

DENOMINACIÓN	TELÉFONO
LUGAR DE UBICACIÓN DETALLADA DEL ESTABLECIMIENTO	FAX

DATOS DEL TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO

APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			C.I.F. / D.N.I./ PASAPORTE
LOCALIDAD	MUNICIPIO	PAIS	TELÉFONOS
DOMICILIO A EFECTO DE NOTIFICACIONES		CODIGO POSTAL	FAX
APELLIDOS Y NOMBRE DEL REPRESENTANTE			D.N.I. ó PASAPORTE
TÍTULO DE REPRESENTACIÓN			CORREO ELECTRÓNICO

En _____ a _____ de _____ de _____
(Firma y sello)

Fdo.:

Sra. Directora del Servicio Provincial de Salud y Consumo de Zaragoza

SPSPZ ZE2M8	FICHA DE AMPLIACIÓN	MODELO HACP-99
----------------	----------------------------	-------------------

Ampliación de:

Nombre del establecimiento:
Titular de la actividad:
Ubicación del establecimiento:

Si necesita más espacio en alguna de las áreas, use las fichas de ampliación (modelo HACP-99)

SPSPZ ZE2M8	FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS	MODELO HACP-11
----------------	--	-------------------

CERTIFICADO DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

AUTORIDAD SANITARIA QUE CERTIFICA LA FORMACIÓN

Nombre y apellidos
Documento de identidad o pasaporte
Cargo institucional
Administración a la que pertenece
País

CERTIFICA

IDENTIFICACIÓN DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Nombre y apellidos
Documento de identidad o pasaporte
Categoría profesional
País

HECHOS QUE SE CERTIFICAN

El manipulador arriba identificado ha recibido la formación, que se describe

Duración en horas:
Método: Presencial
Fecha de la formación:
Contenidos:

Firmado en....., a dede
(lugar y fecha de expedición del certificado)

Sello oficial

Fdo. D.....
(Firma de la autoridad que certifica)

**DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO**

3462 *ORDEN de 31 de octubre de 2007, del Departamento de Industria, Comercio y Turismo por la que se modifican las cuantías globales asignadas para el programa de ayudas a entidades locales en materia de comercio y urbanismo comercial en la Comunidad Autónoma de Aragón.*

Mediante la Orden de 28 de febrero de 2007, se efectuó la convocatoria para el ejercicio 2007, de ayudas para actuaciones a realizar por las entidades locales en materia de certámenes feriales, comercio y urbanismo comercial en la Comunidad Autónoma de Aragón. Esta Orden fue publicada en el «Boletín Oficial de Aragón» de fecha de 12 de marzo de 2007.

En esos momentos, se estableció en el Capítulo 1 art. 2 el presupuesto a destinar en materia de comercio y urbanismo comercial siendo éste 505.275 euros y el que iba a ser destinado para inversión en ferias ascendía a 350.000 euros; si bien, entonces no se disponía de las necesidades reales de las entidades locales en estas materias. Conocidas éstas, se debe proceder a realizar el ajuste de los recursos con los que dispone la Dirección General de Comercio y Artesanía para los proyectos anteriormente mencionados.

Por lo tanto y considerando el artículo 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre y por analogía, lo establecido en el artículo 58.5 del Reglamento de la Ley General de Subvenciones, dispongo:

Establecer la cuantía total destinada para la línea de ayudas a entidades locales recogida en la Orden de 28 de febrero de 2007 en las siguientes cantidades: inversión en ferias: 288.971 euros, comercio y urbanismo comercial: 566.304 euros.

La presente Orden producirá efectos desde el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, a 31 de octubre de 2007.

**El Consejero de Industria, Comercio
y Turismo,
ARTURO ALIAGA LOPEZ**

**DEPARTAMENTOS DE EDUCACION, CULTURA
Y DEPORTE Y ECONOMIA, HACIENDA Y EMPLEO**

3463 *CORRECCION de errores de la Orden de 1 de octubre 2007, de los Departamentos de Educación, Cultura y Deporte y de Economía, Hacienda y Empleo, por la que se otorgan los Premios de Orientación Profesional 2007.*

Advertido error en la Orden de referencia, publicada en el «Boletín Oficial de Aragón» de 5 de noviembre de 2007, número 130, se procede a subsanar los mismos en los siguientes términos:

Donde dice «...en los alumnos de 4º de ESO del IES Pedro Martín Entralgo de Híjar»...

Debe decir: «... en los alumnos de 4º de ESO del IES Pedro Laín Entralgo de Híjar»...

**DEPARTAMENTO DE EDUCACION, CULTURA
Y DEPORTE**

3464 *ORDEN de 8 de noviembre de 2007, del Departamento de Educación, Cultura y Deporte por la que se da publicidad a las subvenciones concedidas durante el tercer trimestre del 2007, en materia de educación, cultura y deporte.*

En cumplimiento de lo establecido en la Disposición Adicional Sexta, punto 2 de la Ley 18/2006, de 29 de diciembre, de Presupuestos de la Comunidad Autónoma de Aragón para el año 2007, se da publicidad a las subvenciones concedidas por el Departamento de Educación, Cultura y Deporte durante el tercer trimestre del año 2007 en materia de educación, cultura y deporte, que figuran en la relación anexa.

Zaragoza, a 8 de noviembre de 2007.

**La Consejera de Educación, Cultura
y Deporte,
EVA ALMUNIA BADIA**