

CONSEJERIA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO

ORDEN de la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio por la que se aprueba el Plan de Mejoras Territoriales y Obras de la concentración parcelaria de la zona «La Zafra» (Sierra de Fuentes-Cáceres).

Por Decreto 31/87 de 24 de abril de 1987 (D.O.E. n.º 34 de fecha mayo 1987), se declaró de utilidad pública la Concentración Parcelaria de la Zona de «La Zafra» (Sierra de Fuentes-Cáceres).

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 82 de la Ley de Reforma y Desarrollo Agrario de 12 de enero de 1973, el Servicio de Reforma de las Estructuras Agrarias ha redactado y somete a la aprobación de esta Consejería el Plan de Mejoras Territoriales y Obras de la Zona de «La Zafra» (Sierra de Fuentes-Cáceres), que se refiere a las obras de red de caminos.

Examinado el referido Plan, esta Consejería estima que las obras en él incluidas han sido debidamente clasificadas en los grupos que determina el artículo 61, de acuerdo con lo establecido en el artículo 62 de la Ley de Reforma y Desarrollo Agrario de 12 de enero de 1973.

En virtud, esta Consejería se ha servido disponer:

Primero: Se aprueba el Plan de Mejoras Territoriales y Obras, redactado por el Servicio de Reforma de las Estructuras Agrarias, para la Zona de Concentración Parcelaria de «La Zafra» (Sierra de Fuentes-Cáceres), declarada de utilidad pública por Decreto 31/87 de 24 de abril de 1987 (D.O.E. n.º 34 de fecha mayo 1987).

Segundo: De acuerdo con lo establecido en el artículo 62 de la Ley de Reforma y Desarrollo Agrario de 12 de enero de 1973, se considera que las obras de red de caminos quedan clasificadas de interés general en el grupo a) del artículo 61 de dicha Ley.

Tercero: Las obras deberán iniciarse antes de que terminen los trabajos de Concentración Parcelaria.

Cuarto: Por el Servicio de Reforma de las Estructuras Agrarias de la Dirección General correspondiente, se dictarán las normas pertinentes para la mejor aplicación de cuanto se dispone en la presente Orden.

Mérida, 14 de marzo de 1991.

El Consejero de Agricultura, Industria y Comercio,
FRANCISCO AMARILLO DOBLADO

CONSEJERIA DE SANIDAD Y CONSUMO

DECRETO 27/1991, de 20 de marzo, por el que se regulan los requisitos sanitarios y la inspección sanitaria de los Centros Escolares y su entorno.

Después del domicilio, el centro escolar constituye el lugar físico donde el escolar pasa la mayor parte de su tiempo. En consecuencia, el medio ambiente escolar, integrando en el mismo no sólo el emplazamiento, los locales e instalaciones y las condiciones de seguridad, sino también los servicios de saneamiento, comedores, espacios recreativos y deportivos, el entorno de la escuela, y otros, debe ser contemplado como un elemento de especial importancia por la promoción de la salud y el bienestar del escolar.

En tal sentido, la Ley 2/90, de 26 de abril, de Salud Escolar, establece en el terreno de las condiciones del medio donde se realiza la vida escolar, el desarrollo normativo que regule las actividades tendentes a controlar, mediante la inspección, vigilancia y asesoramiento, las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad, legalmente establecidas, de los Centros Escolares y su entorno.

En consecuencia, para que los objetivos de la citada Ley contemplados en su Capítulo II, Sección III, puedan alcanzarse satisfactoriamente, y en desarrollo de la misma, se hace necesaria la promulgación de este Decreto por el que se regulan los requisitos sanitarios y la inspección sanitaria de los Centros Escolares de la Comunidad Autónoma y su entorno.

Por todo ello, oído el Ministerio de Educación y Ciencia a propuesta del Consejero de Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura, en sesión celebrada el día 20 de marzo de 1991,

DISPONGO:

Artículo 1.

Los Centros públicos y privados a que hace referencia el artículo 2 de la Ley 2/90, de Salud Escolar, deberán reunir las condiciones mínimas sanitarias exigidas en la legislación vigente y aquellas que se establezcan por los órganos competentes de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Artículo 2.

Todo centro escolar dispondrá del equipamiento preciso para atender aquellas urgencias sanitarias básicas que se pueden producir en su entorno.

A tal efecto, estarán dotados de un botiquín de primeros auxilios. El mismo, será de fácil acceso por parte del profesorado y del resto del personal que preste sus servicios en el Centro, sin quedar al alcance directo de los alumnos. Su contenido mínimo será el establecido en el Anexo I del presente Decreto.

Artículo 3.

Cada centro docente dispondrá, en sitio visible, de un cuadro o mural de datos de urgencia, en el que al menos se recoja nombre, dirección y teléfonos de:

—Centro de Salud, Consultorio Local y otros Centros Médicos asistenciales más próximos.

—Servicios de ambulancias de la localidad.

—Comisaría de Policía o puesto de la Guardia Civil más próximo.

—Servicio de Protección Civil.

—Bomberos.

Artículo 4.

Toda construcción escolar, antes de su apertura y puesta en funcionamiento, requerirá preceptivamente, un informe técnico-sanitario favorable de la Consejería de Sanidad y Consumo, que ésta emitirá a la vista del presentado por el Equipo de Atención Primaria de la Zona de Salud, o por el Jefe Local de Sanidad en su defecto, previa inspección del edificio e instalaciones escolares.

Artículo 5.

En los Centros regulados por el presente Decreto se establecerá de forma individualizada, un plan de actuación frente a situaciones de emergencia, sin perjuicio de las competencias en esta materia de otros organismos y en coordinación con los mismos.

Artículo 6.

1. Los edificios e instalaciones escolares serán objeto de control mediante la inspección y vigilancia por parte de la autoridad sanitaria autonómica correspondiente, de acuerdo a la normativa vigente sobre la materia.

2. A los efectos de este artículo, los resultados obtenidos de la actividad de inspección serán recogidos en el Expediente Informe de las condiciones higiénico-sanitarias del Centro Escolar, Anexo II de este Decreto y remitidos a la Consejería de Sanidad y Consumo.

3. La Dirección General de Programas Sanitarios y Atención Primaria de Salud, propondrá a los Organismos competentes la corrección de las anomalías que pudieran detectarse, mediante la documentación expresada en el Anexo III de este Decreto.

Artículo 7.

1. Especialmente se ejercerá una particular vigilancia, control e inspección sanitaria de los comedores colectivos y cocinas de los centros escolares.

2. Los requisitos mínimos que deben reunir aquellos centros escolares que dispongan de servicio de comedor serán:

—Disponer de las dimensiones proporcionadas al número de comensales, mantener una iluminación y ventilación adecuada, así como un estado de limpieza óptimo.

—El local destinado a cocina tendrá unas dimensiones y forma tal que permita el normal desarrollo de las actividades propias, disponiendo de despensa y frigorífico de capacidad proporcional para las necesidades del centro.

—El personal dedicado a la preparación, elaboración y en general a la manipulación de los alimentos dispensados por el comedor escolar, se atenderá a la reglamentación técnico sanitaria de comedores colectivos y normativa de manipuladores de alimentos vigente.

—Existirán aseos propios para el personal de cocina.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.

Se faculta a la Consejería de Sanidad y Consumo para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución de este Decreto.

Segunda.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente de la publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, 20 de marzo de 1991.

El Presidente de la Junta de Extremadura,
JUAN CARLOS RODRIGUEZ IBARRA

El Consejero de Sanidad y Consumo,
ALFREDO GIMENO ORTIZ

ANEXO IDOTACIÓN MÍNIMA DE LOS BOTIQUINES DE LOS CENTROS DOCENTES ALOS QUE ES DE APLICACIÓN EL REGLAMENTO DE SALUD ESCOLAR1.- Contenido mínimo:

Nº	DESCRIPCIÓN
1	Armario o vitrina, lavable y con cerradura.
2	Botellas 1/2 litro de agua oxigenada neutra.
1	Bote gasas estériles (60 compresas de 20 x 20).
1	Paquete de algodón (250 gramos).
5	Cajas de tiritas (6 x 50).
3	Carretes esparadrupo (1,5 x 500, 3 x 500, 5 x 500 cms.).
24	Vendas indismallables (3 tamaños).
2	Frascos de solución antiséptica.
1	Pinza clínica INOX.
1	Tijera clínica INOX.
1	Batea riñonera INOX.
4	Torniquetes tipo tubo goma virgen.
1	Spray analgésico.
1	Bote tules grasos.
1	Termómetro clínico.
1	Caja de analgésicos generales (Acido acetilsalicílico y paracetamol).

2.- Necesidades por el número de alumnos del Centro:

• Hasta 300 alumnos	1
de 301 a 600 alumnos	2
de 601 a 800 alumnos	3
de 801 a 1000 alumnos	4
Cada 200 o fracción que supere a los 1.000 se sumará 1.	

ANEXO IIEXPEDIENTE—INFORMEDE LASCONDICIONES HIGIÉNICO—SANITARIASDE LOS CENTROS ESCOLARES

LOCALIDAD _____

NOMBRE DEL CENTRO _____

Nº DE PLAZAS ESCOLARES _____

Nº ALUMNOS/AULA _____

INSPECTORES _____

FECHA INSPECCIÓN _____

FIRMAS

EDIFICIO:		AÑO DE CONSTRUCCIÓN _____	CONSTRUCCIÓN EX-PROFESO <input type="checkbox"/>
1.- UBICACIÓN			
- CENTRO POBLACIÓN <input type="checkbox"/>		- RECINTO VALLADO <input type="checkbox"/>	
- AFUERAS <input type="checkbox"/>		- ACCESOS ASFALTADOS <input type="checkbox"/>	
. CERCAHO A:			
- CARRETERAS CON MUCHO TRÁFICO <input type="checkbox"/>		- DEPÓSITOS DE MATERIAL PELIGROSO <input type="checkbox"/>	
- VÍA DE FERROCAHUIL <input type="checkbox"/>		- INDUSTRIAS CONTAMINANTES <input type="checkbox"/>	
- OTROS RIESGOS (basurero, estercolero, precipicios,...) _____		_____	

2.- VENTILACIÓN:			
. ADECUADA <input type="checkbox"/>		. INSUFICIENTE <input type="checkbox"/>	
3.- ILUMINACIÓN:			
. SUFICIENTE <input type="checkbox"/>		. INSUFICIENTE <input type="checkbox"/>	
. PROMEDIO HORAS ILUMINACIÓN ARTIFICIAL _____ H/DÍA			
4.- RUIDO EXTERIO PERCIBIDO:			
. MUCHO <input type="checkbox"/>		. ESCASO <input type="checkbox"/>	
5.- HUMEDAD:			
. PERMANENTE <input type="checkbox"/>		. CIRCUNSTANCIAL <input type="checkbox"/>	
. AUSENTE <input type="checkbox"/>			
6.- ESTADO PAVIMENTO Y PAREDES CENTRO:			
. BUENO <input type="checkbox"/>		. MALO <input type="checkbox"/>	
7.- ESTADO MOBILIARIO ESCOLAR:			
. BUENO <input type="checkbox"/>		. MALO <input type="checkbox"/>	
8.- ESTADO DE LIMPIEZA:			
. DEL CENTRO		- BUENO <input type="checkbox"/>	
		- MALO <input type="checkbox"/>	
. DE LOS ALREDEDORES		- BUENO <input type="checkbox"/>	
		- MALO <input type="checkbox"/>	
. N° DE LIMPIADORAS _____			
9.- ESTADO GENERAL DE CONSERVACIÓN:			
. BUENO <input type="checkbox"/>		. MALO <input type="checkbox"/>	

INSTALACIONES:

10.- AGUA POTABLE:

. sí

. NO

. CAPTACIÓN RED PÚBLICA

 - BUENO

. ESTADO DE LA RED

 - MALO

. ABASTECIMIENTO PROPIO

CONTROL MENSUAL DE POTABILIDAD*

MES	P.P.M. CLORO
SEP	_____
OCT	_____
NOV	_____
DIC	_____
ENE	_____
FEB	_____
MAR	_____
ABR	_____
MAY	_____
JUN	_____

* Cada informe llevará anotadas las p.p.m. de cloro obtenidas desde la anterior inspección.

11.- LUZ ELÉCTRICA:

. 125 V.

. 220 V.

. NO

. ESTADO DE LA INSTALACIÓN

 - BUENO

 - MALO

. DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS DE SEGURIDAD

 - SÍ

 - NO

12.- ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES:

. ALCANTARILLADO PÚBLICO

. SISTEMA PROPIO TIPO _____

. ESTADO DE LA INSTALACIÓN:

 - BUENO

 - MALO

 - CORRECTO

 - INCORRECTO

13.- ELIMINACIÓN DE BASURAS

. MUNICIPAL

. PROPIO

. FUNCIONAMIENTO

. TIPO _____

 - ADECUADO

 - INADECUADO

 - CORRECTO

 - INCORRECTO

14.- CALEFACCIÓN:

. sí

. NO

. ELECTRICA

. FUEL-OIL

. ESTADO DE LA INSTALACIÓN:

 - BUENO

 - MALO

. CARBÓN

. BUTANO

. PROPANO

. OTRA

15.- EXTINTORES DE INCENDIOS: NÚMERO _____

16.- SERVICIOS HIGIÉNICOS:

- 1 LAVADO POR CADA _____ ESCOLARES. ESTADO: BUENO MALO

- 1 DUCHA POR CADA _____ ESCOLARES. ESTADO: BUENO MALO

- 1 RETRETE POR CADA _____ ESCOLARES. ESTADO: BUENO MALO

- 1 URINARIO POR CADA _____ ESCOLARES. ESTADO: BUENO MALO

17.- INSTALACIONES SANITARIAS:

. ¿EXISTE HABITACIÓN PARA USO SANITARIO? SÍ NO ESTADO: BUENO MALO

. ¿EXISTE BOTIQUÍN MÍNIMO? SÍ NO ESTADO: BUENO MALO

18.- COMEDORES Y COCINAS

. SUPERFICIE DEL COMEDOR _____ m² . N° COMENSALES DIARIOS _____

. ALTURA DEL COMEDOR _____ m² . N° CONGELADORES _____

. N° FRIGORÍFICOS _____

. N° PERSONAS SERVICIO COCINA-COMEDOR . SIN CARIET DE MANIPULADOR

. EXISTE ALMACÉN ALIMENTOS : SÍ NO ESTADO: BUENO MALO

. ESTADO DE LAS COCINAS: BUENO MALO

. LIMPIEZA COMEDOR-COCINA: ADECUADA INSUFICIENTE

- CONTROL DIETA ESCOLAR (1 vez cada 2 meses)

FECHA: CORRECTA INCORRECTA

FECHA: CORRECTA INCORRECTA

FECHA: CORRECTA INCORRECTA USO SAL YODADA

FECHA: CORRECTA INCORRECTA SÍ NO

19.- INSTALACIONES DEPORTIVAS:

. N° PATIOS CUBIERTOS _____ : TOTAL m² _____ ESTADO: BUENO MALO

. N° PATIOS AL AIRE LIBRE _____ : TOTAL m² _____ ESTADO: BUENO MALO

. N° GIMNASIOS _____ : TOTAL m² _____ ESTADO: BUENO MALO

20.- CONDICIONES SEGURIDAD:

. PARARRAYOS: SÍ NO

. PLAN EVACUACIÓN DEL CENTRO: SÍ NO

. BARRERAS ARQUITECTÓNICAS A LA EVACUACIÓN: SÍ NO

21.- ACOTACIÓN ESPACIOS DE FUMADORES:

SÍ NO

22.- OBRAS:

. ¿SE HAN EFECTUADO OBRAS DE ACONDICIONAMIENTO RECIENTEMENTE?: SÍ NO

. ¿HAN DADO SOLUCIÓN TOTAL O PARCIAL A DEFICIENCIAS ANTERIORES?: SÍ NO

. OBRAS A REALIZAR A JUICIO DEL INSPECTOR:

OBSERVACIONES: _____

INSTRUCCIONES:

1.- Los supuestos seguidos de _____ deben rellenarse con una X en caso de respuesta afirmativa y no se cumplimentarán en caso de contestación negativa. Por ejemplo: Construcción ex-profeso X lo que indica que el Centro fue construido para la enseñanza y no adaptado para ella.

2.- Los supuestos seguidos de _____ deben rellenarse con contestación adecuada. Por ejemplo: Sistema propio tipo POZO NEGRO.

ANEXO III

Sr./a. _____ :

Adjunto remito informe/s de los Centros que presentan deficiencias o anomalías relativas a las condiciones higiénico-sanitarias.

Este/os informe/s, ha/n sido confeccionado/s extrayendo los datos de los expedientes-informes enviados a esta Consejería de Sanidad y Consumo por los Sanitarios que realizaron la oportuna inspección.

Mérida, a ____ de _____ de 1.9

EL DIRECTOR GENERAL DE PROGRAMAS SANITARIOS
Y ATENCIÓN PRIMARIA DE SALUD.

INFORME SOBRE CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS
EN CENTROS DOCENTES

NOMBRE DEL CENTRO _____	
DIRECCIÓN _____	TLFNO. _____
LOCALIDAD _____	MUNICIPIO _____
AÑO DE CONSTRUCCIÓN _____	FECHA DE INSPECCIÓN _____

1.- EDIFICIO	
. CERCAÑO A: - CARRETERA CON MUCHO TRÁFICO <input type="checkbox"/>	- BASURERO <input type="checkbox"/>
- VÍA DE FERROCARRIL <input type="checkbox"/>	- ESTERCOLERO <input type="checkbox"/>
- DEPÓSITO MATERIAL PELIGROSO <input type="checkbox"/>	- PRECIPICIOS <input type="checkbox"/>
- INDUSTRIAS CONTAMINANTES <input type="checkbox"/>	- ROEDORES <input type="checkbox"/>
- RÍO <input type="checkbox"/>	- OTROS RIESGOS <input type="checkbox"/>
RECINTO NO VALLADO <input type="checkbox"/>	
2.- VENTILACIÓN . INSUFICIENTE <input type="checkbox"/>	
3.- ILUMINACIÓN . INSUFICIENTE <input type="checkbox"/>	
4.- RUIDO EXTERIOR . ABUNDANTE <input type="checkbox"/>	
5.- HUMEDAD . PERMANENTE <input type="checkbox"/> . CIRCUNSTANCIAL <input type="checkbox"/>	
6.- ESTADO PAVIMENTO, PAREDES, TEJADO	
. NECESITA PAVIMENTAR <input type="checkbox"/> . NECESITA PINTAR <input type="checkbox"/> . NECESITA RETEJAR <input type="checkbox"/>	
7.- MOBILIARIO ESCOLAR . MAL ESTADO <input type="checkbox"/> . MALA CALIDAD <input type="checkbox"/>	
8.- LIMPIEZA	
. MAL ESTADO DE LIMPIEZA DEL CENTRO <input type="checkbox"/>	
. MAL ESTADO DE LIMPIEZA DE LOS ALREDEDORES <input type="checkbox"/>	
. CARECE DE PERSONAL DE LIMPIEZA <input type="checkbox"/>	
. PERSONAL DE LIMPIEZA INSUFICIENTE <input type="checkbox"/>	
9.- ESTADO GENERAL DE CONSERVACIÓN . MALO <input type="checkbox"/>	
10.- ABASTECIMIENTO DE AGUA	
. NO TIENE AGUA POTABLE <input type="checkbox"/> . NO HAY CLORO EN GRIFO <input type="checkbox"/>	
. MAL ESTADO DE LA RED <input type="checkbox"/> . ABASTECIMIENTO PROPIO INADECUADO <input type="checkbox"/>	
11.- LUZ ELÉCTRICA	
. NO TIENE DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS DE SEGURIDAD <input type="checkbox"/>	
. NO TIENE LUZ ELÉCTRICA <input type="checkbox"/>	
. MAL ESTADO DE LA INSTALACIÓN <input type="checkbox"/>	
12.- AGUAS RESIDUALES	
. MAL ESTADO DE LA INSTALACIÓN <input type="checkbox"/>	
. SISTEMA PROPIO DE ELIMINACIÓN INCORRECTO <input type="checkbox"/>	
13.- ELIMINACIÓN DE BASURAS	
. SISTEMA MUNICIPAL CON FUNCIONAMIENTO INADECUADO <input type="checkbox"/>	
. SISTEMA PROPIO E INCORRECTO <input type="checkbox"/>	

14.- CALEFACCIÓN	. INSTALACIÓN INADECUADA	<input type="checkbox"/>		
	. NO TIENE	<input type="checkbox"/>		
	. MAL FUNCIONAMIENTO	<input type="checkbox"/>		
<hr/>				
15.- EXTINTORES DE INCENDIOS	. NO TIENE	<input type="checkbox"/>	. Nº INSUFICIENTE	<input type="checkbox"/>
<hr/>				
16.- SERVICIOS HIGIÉNICOS				
. LAVABOS: . MAL ESTADO	<input type="checkbox"/>	. Nº INSUFICIENTE	<input type="checkbox"/>	. CARECE
. DUCHAS: . MAL ESTADO	<input type="checkbox"/>	. Nº INSUFICIENTE	<input type="checkbox"/>	. CARECE
. RETRETES: . MAL ESTADO	<input type="checkbox"/>	. Nº INSUFICIENTE	<input type="checkbox"/>	. CARECE
. URINARIOS: . MAL ESTADO	<input type="checkbox"/>	. Nº INSUFICIENTE	<input type="checkbox"/>	. CARECE
<hr/>				
17.- INSTALACIONES SANITARIAS				
. HABITACIÓN PARA USO SANITARIO:	. NO EXISTE	<input type="checkbox"/>	. MAL ESTADO	<input type="checkbox"/>
. BOTIQUÍN MÍNIMO:	. NO EXISTE	<input type="checkbox"/>	. MAL ESTADO	<input type="checkbox"/>
<hr/>				
18.- COMEDORES Y COCINAS				
. Nº PERSONAS SIN CARNET MANIPULADOR	_____			
. MAL ESTADO ALMACÉN ALIMENTO	<input type="checkbox"/>	. MAL ESTADO COCINA	<input type="checkbox"/>	
. MAL ESTADO CONGELADOR(ES)	<input type="checkbox"/>	. NÚMERO INSUFICIENTE CONGELAD. ..	<input type="checkbox"/>	
. MAL ESTADO FRIGORÍFICO(S)	<input type="checkbox"/>	. NÚMERO INSUFICIENTE FRIGOR.	<input type="checkbox"/>	
. LIMPIEZA COMEDOR Y/O COCINA INSUFICIENTE	<input type="checkbox"/>	. NO USAN SAL YODADA	<input type="checkbox"/>	
. DIETA ESCOLAR INCORRECTA	<input type="checkbox"/>			
<hr/>				
19.- INSTALACIONES RECREATIVAS Y DEPORTIVAS				
. PATIO CUBIERTO: . MAL ESTADO	<input type="checkbox"/>	. NO TIENE	<input type="checkbox"/>	
. PATIO AIRE LIBRE: . MAL ESTADO	<input type="checkbox"/>	. NO TIENE	<input type="checkbox"/>	
. GIMNASIO: . MAL ESTADO	<input type="checkbox"/>	. NO TIENE	<input type="checkbox"/>	
. NECESITA ASFALTAR PATIOS	<input type="checkbox"/>	. NECESITA AMPLIAR PATIOS	<input type="checkbox"/>	
<hr/>				
20.- CONDICIONES DE SEGURIDAD				
. NO TIENE PARARRAYOS		<input type="checkbox"/>		
. NO HAY PLAN DE EVACUACIÓN DEL CENTRO		<input type="checkbox"/>		
. EXISTEN BARRERAS ARQUITECTÓNICAS A LA EVACUACIÓN		<input type="checkbox"/>		
<hr/>				
21.- ESPACIO DE FUMADORES	. NO ACOTACIÓN ZONA DE FUMADORES	<input type="checkbox"/>		
<hr/>				
OBSERVACIONES:	_____			

Mérida, _____ de _____ de 1.9

EL DIRECTOR GENERAL DE PROGRAMAS SANITARIOS Y ATENCIÓN
PRIMARIA DE SALUD.