

NORMAS SANITARIAS		SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO
REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS		
Revisión: 17	Fecha: 22/07/2024	

LEGISLACIÓN:

- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1021/2022, de establecimientos de comercio al por menor.

Las disposiciones sombreadas conciernen EXCLUSIVAMENTE a establecimientos que requieran Registro Sanitario.

1/10

REQUISITOS GENERALES DE LOS COMEDORES

Son apropiados al uso que se destinan

Están aislados de focos de contaminación, vivienda

Se conservan limpios y en buen estado de mantenimiento

Permiten mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuadas

La ventilación es apropiada

REQUISITOS GENERALES DE LAS COCINAS O ZONAS DE ELABORACIÓN

Son apropiadas al uso destinado

Están aisladas de focos de contaminación, vivienda

Se conservan limpias y en buen estado de mantenimiento

Permiten mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuadas

Evitan o reducen la contaminación transmitida por el aire

Disponen de espacio de trabajo suficiente para las operaciones

Evitan la acumulación de suciedad

Evitan el contacto con materiales tóxicos

Evitan el depósito de partículas en los productos alimenticios

Evitan la condensación o moho indeseable en las superficies

Permiten unas prácticas de higiene alimentaria correctas

Permiten la protección contra la contaminación y control de plagas

Las redes de evacuación son suficientes, en buen estado y eficaces

Agua no potable por canalización independiente señalizada

Las zonas destinadas a recepción y expedición son adecuadas

Suelos en buen estado, fáciles de limpiar y desinfectar

De materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos

Con sumideros provistos de desagües adecuados

Disponen de inclinación adecuada hacia desagüe con sifón

Paredes en buen estado, fáciles de limpiar y desinfectar

De materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos

De superficie lisa hasta altura adecuada a las operaciones

Techos (y demás instalaciones suspendidas) impiden la acumulación de suciedad

Reducen la condensación y la formación de moho indeseable

Reducen el desprendimiento de partículas

Ventanas (y otros huecos) impiden la acumulación de suciedad

Están provistas de pantallas antiinsectos desmontables

Puertas fáciles de limpiar y desinfectar, de superficie lisa y no absorbente

Aseos independientes dotados con ventilación natural o mecánica

Inodoros no comunican directamente con salas de manipulación

Disponen de cisternas conectadas a red eficaz

Lavabos con agua corriente

Dotados de agua caliente

Dotados con material de limpieza y secado higiénico de manos

En zonas de elaboración y envasado provistos de accionamiento no manual

Lavado de productos alimenticios separado de lavamanos (cuando sea necesario)

Medios para la **ventilación** mecánica o natural

Se evitan las corrientes de aire de zona contaminada a limpia

Iluminación natural o artificial dotada de protección, si procede

Vestuarios adecuados a las necesidades del personal

Dispone de local para almacenar envases / embalajes (en caso necesario)

Poseen medios mecánicos de higienización de vajillas y cubiertos

Poseen medios mecánicos de higienización de contenedores de distribución de comidas

3/10

REQUISITOS DE LA MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTILLAJE

Su construcción, composición y conservación reducen la contaminación

De material adecuado, superficies lisas, impermeables

Resistentes a la corrosión, no tóxicos y fácilmente desmontables

Se limpian y (en caso necesario) desinfectan con la frecuencia debida

Van provisto de dispositivos de control y registro de Tª en lugar visible

Cámaras evacuan el agua de condensación

Permiten la limpieza de la zona circundante

Adecuado almacenamiento de menaje y utillaje

Si dispone de equipo de tratamiento de agua de consumo, se mantiene (11)

Se registra gráficamente la Tª de las cámaras de frío

DISPOSICIONES APLICABLES A LAS METARIAS PRIMAS

Se acredita su origen (10)

Materias primas e ingredientes higiénicamente aptos

Materias primas e ingredientes se almacenan adecuadamente

Materias primas se almacenan separadas de productos transformados

La descongelación se realiza en refrigeración

No se depositan directamente sobre el suelo

Recepción, selección, preparación y limpieza se realiza en local reservado (en caso necesario)

COMIDAS PREPARADAS Y PRODUCTOS INTERMEDIOS

La zona de elaboración está a Tª regulada

Se evita la contaminación cruzada

Se observa linealidad en la producción

No se interrumpe la cadena de frío (salvo períodos limitados de tiempo)

En función del riesgo disponen de comidas testigo (13)

Se garantizan Tª/Tiempos necesarios en los tratamientos térmicos

Se evita la elaboración de salsas con huevo crudo

La elaboración con huevo cumple los requisitos normativos (15)

Se desinfectan adecuadamente verduras y hortalizas crudas

Cumple la norma de prevención de anisakis en productos de la pesca crudo/semicrudo (8)

Envases de aceite para consumidor final etiquetados, con apertura única o irrellenable (7)

Pez Escolar o pez mantequilla (*Rubettus pretiosus*) se prepara según 853/2004 (12)

ENVASADO Y ETIQUETADO

Los materiales para el envasado están autorizados

Los envases se almacenan no expuestos a contaminación

Las operaciones de envasado y embalaje se realizan sin riesgo de contaminación

Se garantiza la integridad y limpieza de los recipientes

Los envases reutilizables son fáciles de limpiar y desinfectar

Se controla la hermeticidad del cierre de los envases

Las indicaciones del etiquetado son correctas

TRATAMIENTO TÉRMICO

Se mantiene el tratamiento a Tª y Tº determinado en todo el producto

Se evita la contaminación en el proceso

Se controla: Tª, presión, cierre y microbiología

El proceso cumple normas internacionales (pasteurización, esterilización,..)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Los alimentos están protegidos contra la luz solar y la humedad

La estiba de los productos se realiza de forma adecuada

Las estanterías para la estiba permiten la limpieza bajo y tras ella

Los alimentos no se depositan en el suelo, ni siquiera envasados

No se almacenan juntos materias primas y productos elaborados

Los alimentos generadores de olores se conservan aislados

Las manipulaciones que se realizan son correctas

Se garantiza Tª de almacenamiento, conservación, transporte y venta (2)

El medio de Transporte cumple condiciones de higiene y garantiza la Tª

Su diseño y disposición permiten las prácticas correctas de higiene

Permiten la protección contra la contaminación en las operaciones

Las superficies interiores son impermeables, no absorbentes y no tóxicas

Disponen de superficie lisa hasta altura adecuada para las operaciones

5/10

OTROS REQUISITOS DE HIGIENE

Cumplen condiciones para el suministro de producción propia a otros minoristas (15)

CONDICIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza efectiva en locales, equipos y utensilios

Los productos L + D no se almacenan en zonas de manipulación
Los productos L + D se almacenan aislados e identificados
Dispone de dispositivos contra insectos, roedores y otros animales
Ausencia de animales en zonas de manipulación de alimentos

DESECHOS Y DESPERDICIOS

Se retiran con la rapidez adecuada de las salas de manipulación y se evacúan diariamente
El almacenamiento se realiza en zonas y condiciones adecuadas
Se depositan en contenedores con cierre
Los contenedores presentan buen estado
Los contenedores son fáciles de limpiar y (en su caso) desinfectar
El depósito para desperdicios está limpio y libre de animales y organismos nocivos
Las aguas residuales se eliminan por red eficaz
Se gestionan adecuadamente los subproductos de origen animal (1)

PERSONAL MANIPULADOR

Adoptan un elevado grado de higiene y limpieza
Con vestimenta completa, exclusiva, adecuada, limpia y (en su caso) protectora
Cumplen con los buenos hábitos higiénicos

CONTROL DOCUMENTAL

Disponen de autorización de funcionamiento (Licencia de Aperturas)
Disponen de autorización de funcionamiento (Registro Sanitario)
Disponen del Documento de Autocontrol Sanitario(APPCC y/o PGH)
Cumplimentan los registros establecidos en dicho documento
Cumplimentan el registro de control de desinfectante residual libre en el agua potable
Cumplimentan los registros de control organoléptico del agua potable
Realizan análisis de control/completo del agua potable
Cumplimentan los registros del plan de limpieza y desinfección (L + D)
Cumplimentan los registros del plan de control de plagas (D + D)

Cumplimentan los registros del plan de mantenimiento de instalaciones y equipos

Cumplimentan los registros de control de temperaturas

Cumplimentan los registros del plan de trazabilidad o loteado de productos

Acreditan a los proveedores de las materias primas y productos elaborados

Disponen de planes de formación de los manipuladores

Se acredita el origen/procedencia de los alimentos

Los alimentos presentan correcto etiquetado (6)

Llevan a cabo una correcta gestión/información de alérgenos (9)

Disponen de documento de acompañamiento comercial de subproductos (1)

Verificación sobre plano de la linealidad en la producción (cruce de circuitos)

Se realizan verificaciones analíticas que constatan la aplicación del APPCC (3)

Se toman muestras de la zona de trabajo y equipo utilizados en la producción (4)

Se realizan estudios que garantizan los criterios microbiológicos del producto (5)

Disponen de una Gestión de Crisis

7/10

Anotaciones:

(1) Sólo si los residuos de cocina proceden de medios de transporte que operan a nivel internacional, están destinados a la alimentación animal o destinados a su utilización en una planta de biogás o compostaje.

(2) Ver anexo.

(3) Verificaciones analíticas según Reglamento (CE) de criterios microbiológicos:

1.- **cocinas que sirven o venden directamente a consumidor final** (incluirían establecimientos de restauración, asadores y cocinas de colegios, geriátricos y asistenciales, hoteles y otros establecimientos públicos):

* Establecimientos que elaboran comida preparada destinada a población de riesgo (colegios, guarderías, geriátricos, asistenciales) o que hayan estado implicados el año anterior en un caso de TIA:

- Listeria m.: Recuento n=5, <100 ufc/gr (salvo si reciben tratamiento térmico eficaz que elimine Listeria m., debiendo ello de estar documentado)
- Salmonella, Detección n=5 Ausencia en 25 gr
- Listeria en superficie: No, al tratarse de alimentos que no favorecen su desarrollo.
- Frecuencia: cada seis meses.

* Establecimientos que elaboran comida preparada no destinadas explícitamente a población de riesgo:

- Listeria m.: Recuento n=5, <100 ufc/gr (salvo si reciben tratamiento térmico eficaz que elimine Listeria m., debiendo ello de estar documentado)
- Salmonella, Detección n=5 Ausencia en 25 gr
- Listeria en superficie: No, al tratarse de alimentos que no favorecen su desarrollo.
- Frecuencia: una al año.

2.- **Industrias elaboradoras de comidas preparadas:**

- Listeria m.:

* Detección n=5 Ausencia en 25 grs, si favorece su desarrollo.

* Recuento n=5 <100 ufc gr, si no favorece su desarrollo.

- Salmonella: Detección n=5 Ausencia en 25 gr
- Listeria en superficie: siempre que el producto favorezca su desarrollo, n=1x5
- Frecuencia: según volumen de producción, mínimo cada 4 meses, tanto producto como superficie.

- (4) Sólo cuando tal toma de muestra sea necesaria para garantizar el cumplimiento de los criterios microbiológicos. SI REQUERIRÁN toma de muestra OBLIGATORIA de las zonas y equipos de producción aquellas empresas que elaboren alimentos susceptibles de riesgo de Listeria monocytogenes y aquellas que elaboren preparados deshidratados para lactantes o alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses.
- (5) Lo APLICARÁN especialmente aquellos que elaboren alimentos listos para su consumo que puedan permitir el desarrollo de Listeria monocytogenes, y lo harán conforme a lo dispuesto en el anexo II del Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- (6) En el caso de etiquetado en comercio minorista se relacionaría con el PI31: Etiquetado de Comidas Preparadas en Establecimientos Minoristas.
- (7) RD 895/2013 Modifica RD 1431/2003 Comercialización de aceite de oliva y de orujo.
- (8) Los productos de la pesca para consumir crudos o semicrudos han sido sometidos (en crudo o acabados) a Tª=ó<a -20°C/24 h ó -35°C/15 h. En caso de producto suministrado, deberá consignarse en la etiqueta. Se informará a los clientes a través de carteles o indicaciones en la carta de menús.
- (9) RD 126/2015 Información alimentaria_Alérgenos.
- (10) Las carnicerías no podrán suministrar ni carnes picadas ni preparados cárnicos frescos a establecimientos de comidas preparadas dirigidas a población de riesgo (residencias, geriátricos, hospitales, guarderías y colegios). A bares y restaurantes lo único que **no** podrán suministrar serán carnes picadas. (RD 728/2011)
- (11) Real Decreto 742/2013: el titular del establecimiento deberá estar en posesión de las instrucciones del aparato y cumplir con las exigencias de mantenimiento exigidas por el fabricante.
- (12) Cumplirá con la Sección VIII, Capítulo V, punto E1, del Reglamento (CE) 853/2004, en el caso de que se utilice para las preparaciones el *pez escolar*, también llamado *pez mantequilla*, éstos se suministrarán envasados y debidamente etiquetados, figurando el nombre científico y común, y la advertencia sobre el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos adversos gastrointestinales, e indicaciones sobre la correcta preparación culinaria: se elimina la grasa y el caldo de cocción.

- (13) De conformidad con el Real decreto 1086/2000, se exigirán en establecimientos que elaboren comidas preparadas para población de riesgo: residencias de mayores, centros de día, comedores escolares, escuelas infantiles, hospitales, campamentos infantiles, medios de transporte, o para grupos de más de cuarenta comensales (bodas, comuniones, etc). Será una representación de todas las comidas preparadas servidas a los consumidores, estarán identificadas y fechadas, conservadas en refrigeración a $T \leq 4^{\circ}\text{C}$ durante 7 días, y tendrá un mínimo de 100 grs.
- (14) solo si es marginal (suministro $\leq 25\%$ anual o comercialización total de 500 kg/semana), localizada (dentro de la USL o ZS. Radio de 50 km entre CCAA) y restringida (no suministro a industrias). Debe presentar declaración responsable con establecimientos a los que suministra, cantidades y fechas.
- (15) Se someterán:
- a TT igual o superior a $70^{\circ}\text{C}/2''$. Si no son estables a T^{a} ambiente se conservarán a T^{a} igual o inferior a 8°C y se consumirán en un máximo de 24 h. Se registrará fecha y hora de elaboración.
 - ó $63^{\circ}\text{C}/20''$ y se sirvan para consumir inmediato (huevos fritos, tortillas, ...)
 - si no va a sufrir TT se utilizarán ovoproductos. Si no son estables a T^{a} ambiente se conservarán a T^{a} igual o inferior a 8°C y se consumirán en un máximo de 24 h. Se registrará fecha y hora de elaboración

Anexo a punto 2.

9/10

ALIMENTO	TEMPERATURA
Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites	Igual o inferior a 7°C
Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre, de aves de corral y de lagomorfos	Igual o inferior a 3°C
Carne de aves de corral, de lagomorfos, de caza menor silvestre y de ratites	Igual o inferior a 4°C
Preparados de carne	Igual o inferior a 4°C
Carne picada	Igual o inferior a 2°C
Moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca que se mantengan vivos	Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad

Productos de la pesca frescos, productos de la pesca no transformados descongelaos, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados	Temperatura próxima a la de fusión del hielo (0-4 °C)
Leche cruda	1-4 °C
Productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente)	Igual o inferior a 4 °C
Frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor	Igual o inferior a 4 °C
Alimentos congelados o ultracongelados	Igual o inferior a -18 °C
Comidas preparadas, en caliente	Igual o superior a 63°C
Comidas preparadas a consumir después de 24 h	4°C
Comidas preparadas a consumir antes de 24 h	8°C
Comidas preparadas congeladas	Igual o inferior a -18°C
Comidas testigo (mínimo, siete días)	Igual o inferior a 4°C ó Igual o inferior a -18°C
Alimentos con huevo no estables a T ^a ambiente	8° C/máximo 24 h
Alimentos con ovoproductos no estables a T ^a ambiente	8° C/máximo 24 h