

NORMAS SANITARIAS		SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO
REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS		
Revisión: 1	Fecha: 23/07/2024	

LEGISLACIÓN

- Real Decreto 1021/2022, de establecimientos de comercio al por menor.
- Real Decreto 1086/2020, de regulación y flexibilización en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Decreto 163/2016, venta directa de granja a minorista o consumidor final.

REQUISITOS DE SUMINISTRO

1/10

- Cumplen condiciones para el suministro de producción propia a otros minoristas:
 - 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.

REQUISITOS DE TEMPERATURA

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 descongelados, 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 Tª ambiente	8° C/máximo 24 h
--	------------------

- Melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a Tª ambiente (20-25°C) máximo 3 horas. Después, a refrigeración. Se registrará la hora del corte y se informará de que el consumidor debe refrigerar esta fruta.

CONGELACIÓN DE MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS

- Los equipos tendrán potencia para alcanzar Tº central no superior a -18°C (si se usan arcones o cámaras de mantenimiento deberán cumplir este requisito)
- Si están envasados se mantendrá envase y etiqueta y se añadirá nueva etiqueta con fecha de congelación. En caso de fracción, se identificarán de forma que vincule al original.
- Materias primas sin envasar se le etiquetarán con fecha de llegada y de congelación.
- La carne fresca se congelará inmediatamente. No podrá venderse descongelada.
- Productos de elaboración propia se envasarán y etiquetarán con fecha de elaboración o transformación, fecha de congelación y fecha de caducidad o consumo preferente del producto congelado. Contarán con registros con la siguiente información: descripción del producto, cantidad, fecha de caducidad o consumo preferente previas, fecha de congelación, nueva fecha de consumo preferente. Este registro no será necesario si la información se incluye en la etiqueta.
- En comidas preparadas en caliente destinadas a ser refrigeradas o congeladas, la Tª en el centro del producto deberá disminuir de 60°C a 10°C en menos de dos horas.

3/10

DESCONGELACIÓN DE MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS

- Los productos se acompañarán de la indicación "Descongelado"
- Se realizará en refrigeración, sin contacto con los líquidos de descongelación
- A Tª ambiente solo por razones tecnológicas justificadas
- En microondas o agua corriente fría, cuando se vayan a cocinar inmediatamente

RECONGELACION

- No podrán recongelar alimentos, salvo que sufran una transformación posterior a la primera congelación.

RECALENTAMIENTO

- Comidas preparadas que vayan a ser recalentadas alcanzarán Tª de por lo menos 74°C/15" en el centro del alimento, en el rango de una hora desde que se retiraron del frigorífico.

- Alimento recalentado no consumido será destruido.

COMIDAS PREPARADAS

- Deberán disponer de comidas testigos aquellos operadores que elaboren comidas preparadas destinadas a:
 - Residencias de mayores, centros de día, comedores escolares, escuelas infantiles, hospitales, campamentos infantiles o similares.
 - Comedores colectivos que tengan un menú común.
 - Medios de transporte.
 - Eventos (cuando sea la actividad principal de la empresa)
 - Encargo para grupos de más de 40 personas.
- En el caso de que elaboración y servicio sean realizados por establecimientos diferentes, ambos tomarán muestras testigo.
- Estarán identificadas y fechadas, protegidas y en refrigeración a T^a igual o inferior a 4°C o en congelación a T^a igual o inferior a -18°C, mínimo siete días, y cantidad mínima de 100 gr.
- Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados mediante métodos mecánicos.
- Si dispone de equipos de tratamiento de aguas de consumo, dispone de las instrucciones del aparato y cumplen con las exigencias de mantenimiento exigidas por el fabricante (RD 742/2013).
- Criterios microbiológicos:

4/10

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.

CARNES

- Operaciones rápidas y sin acumulación de carnes.
- Picado a petición y vista del comprador. Si se hace con carácter previo, no se conservará para otro día.
- No se elaborará CSM.
- Si elaboran carne picada y preparados de carne cumplirán con los capítulos II y III de la sección V del anexo II del R(CE) 853/2004.
- Si elaboran productos cárnicos cumplirán la sección VI del anexo III del R(CE) 853/2004.
- Los locales o parte de ellos estarán provistos de acondicionamiento de aire, si fuera necesario.
- En el caso de elaboraciones con tratamiento térmico dispondrán de equipos de extracción o separación en el tiempo.
- 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).

PESCA Y MBV

5/10

- Anisakis:
 - PP (excepto aguas continentales) y cefalópodos para consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a tratamientos insuficientes para matar Anisakis se congelan a Tª igual o inferior a -20 °C/24 h ó -35 °C/15 h.
 - Se exceptúa acuicultura marina si se acredita con declaración del operador de origen.
 - Se informará a los consumidores mediante carteles o cartas-menú.
 - No es necesario congelación si se somete a tratamiento de 60°C/1 minuto.
- En la exposición, PP con alto contenido en histidina, estarán cubiertos de hielo lo máximo posible.
- PP de la familia Gempylidae cumplirán el punto 1 de la parte E del capítulo V de la sección VIII del R(CE) 853/2004, y se comprobará:
 - Que la etiqueta contiene la información del apartado E, capítulo V, sección VIII del R(CE) 853/2004
 - En la preparación culinaria se elimina la grasa y el caldo de cocción.
 - Informar a la clientela que puede originar efectos gastrointestinales.
- MVB:
 - Se expondrán en su envase original con etiqueta visible.
 - Se podrán desenvasar:
 - Para exponerlos en zona de venta, solo los del mismo lote.
 - Introducirlos en envases más pequeños, solo los del mismo lote.

- Se conservará la etiqueta al menos 60 días.
- Viveros o acuarios:
 - En pescaderías y establecimientos de restauración.
 - Exclusivo para mantener crustáceos y anguilas.
 - Con características técnicas que aseguren la calidad del agua.
 - Con sistemas de regulación de Tª adaptado a las especies
 - Especies no compatibles se mantendrán separadas.
 - La densidad será adecuada a la capacidad.
 - Las especies serán para uso exclusivo de preparaciones. No se venderán vivas.

ALIMENTOS ELABORADOS CON HUEVOS

- Se someterán a TT igual o superior a 70°C/2". Si no son estables a Tª ambiente se conservarán a Tª igual o inferior a 8°C y se consumirán en un máximo de 24 h. Se registrará fecha y hora de elaboración.
- ó 63°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 Tª ambiente se conservarán a Tª igual o inferior a 8°C y se consumirán en un máximo de 24 h. Se registrará fecha y hora de elaboración.

ZONAS DE DEGUSTACIÓN

6/10

- Cumplirán con los criterios de mantenimiento de temperatura de las comidas calientes, refrigeradas y congeladas.
- Cumplirán con los criterios de abatimiento de la Tª de aquellas comidas calientes que vayan a ser refrigeradas o congeladas.
- Cumplirá con los criterios de Tª de recalentamiento.
- Cumplirá con los criterios de comidas testigo.

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS EN MINORISTAS

- Se etiquetarán conforme a la normativa vigente.
- Podrá incluir voluntariamente:
 - ELABORADO POR, junto al tipo y nombre del establecimiento.
 - ELABORACIÓN PROPIA en cartel próximo al producto. Solo se podrá vender en el establecimiento elaborador o su sucursal.

MÁQUINAS EXPENDEDORAS

- Indicará en su parte exterior: nombre o razón social, dirección y tlf de contacto del operador responsable, salvo que sean propiedad del establecimiento.

- Sus alimentos se renovarán con frecuencia y se mantendrán a la Tª adecuada.
- Si los alimentos requieren refrigeración las máquinas contarán con un sistema de alarma. No se venderán producto que hayan roto cadena de frío.

ACCESO DE ANIMALES

- Prohibido en zonas donde se preparen, manipulen o almacenen alimentos.
- Prohibido en lugares de venta de alimentos.
- En zona donde se sirvan alimentos (comedores):
 - Se informará a los responsables de los requisitos de acceso
 - Estarán sujetos por correa o en trasportín.
 - El animal presentará estado de higiene y comportamiento adecuado, sin signos de enfermedad ni parásitos.
 - No entrarán en contacto con equipos, útiles, superficie de mesas y barra y personal.
- El establecimiento podrá prohibir a su criterio el acceso, y lo hará mediante cartel visible.
- El establecimiento contará con útiles de limpieza exclusivo para los animales.

ESTABLECIMIENTOS CON PERROS Y GATOS DESTINADOS A INTERACTUAR

- Los alimentos se servirán en estancia diferente o en zona separada físicamente.

7/10

DONACIÓN DE ALIMENTOS

- Cumplirá lo establecido en capítulo V bis del anexo II del R(CE) 852/2004.
- Los huevos podrán donarse pasado el límite de veintiún días de la puesta siempre que el receptor transforme los huevos, pero no se podrán donar pasada la fecha de consumo preferente.

VENTA DE ALIMENTOS CON DEFECTOS

- Se podrán vender con defectos de forma y tamaño, gráficos en la etiqueta, de envasado, siempre que no afecten a la seguridad y no dificulten la lectura de la información alimentaria obligatoria.
- No se venderán envases abombados.

EMPLEO DE RECIPIENTES REUTILIZABLES

- Serán aptos para uso alimentario.
- Aportados por la propia clientela:
 - Podrán usarse los aportados por la propia clientela.
 - Podrá ser rechazado si no está en estado higiénico apropiado.

- Los operadores están exentos de responsabilidad.
- Aportados por el operador:
 - Podrán reutilizar los retornados por la clientela siempre que quede garantizada la idoneidad de los mismos.
- En establecimientos de restauración facilitarán a la clientela que puedan llevarse las sobras sin coste alguno, ya sea en recipiente del cliente o aportado por el operador.

SUPERFICIE EN CONTACTO CON ALIMENTOS

- Siempre que se mantengan en buen estado, se permite el uso de:
 - Mesas con tablero de haya, roble o pino rojo para el manipulado de masas panarias y bollería.
 - Cámaras de madera para la fermentación de masas panarias y de bollería.
 - Tajos de corte para el despiece de carne.

SUMINISTRO DE PEQUEÑAS CANTIDADES DE CARNE

- Se permite el suministro de pequeñas cantidades de carne de aves de corral, lagomorfos y aves silvestres por parte del productor (sacrificio en la explotación) a consumidor final o minorista siempre que:
 - El suministro podrá ser en la propia explotación, en mercados ocasionales o periódicos y directamente (sin intermediarios) del productor al comercio minorista. Está permitido el reparto a domicilio, pero no el envío por correspondencia.
 - La distancia entre origen y destino no superará los 100 km.
 - Sin perjuicio de cumplir la norma de Etiquetado, el productor facilitará al comprador un documento con: el RGSEAA de la explotación donde conste la autorización para el sacrificio, la descripción de la mercancía, el peso neto y la fecha de sacrificio.
 - De manera excepcional se podrá autorizar la venta por parte del productor al consumidor final en ferias o eventos sin cumplir los requisitos anteriores, siempre que el productor porte la autorización correspondiente.
- En casos excepcionales y con autorización los cazadores podrán suministrar pequeñas cantidades de carne fresca de caza mayor silvestre al consumidor final o minoristas:
 - La carne se obtendrá de un establecimiento de manipulación de caza.
 - Se consideran pequeñas cantidades de carne de caza dos canales de caza mayor/semana/cazador
 - Solo se podrá realizar dentro del ámbito del municipio/unidad sanitaria local/zona de salud.
 - Canales y despieces llevarán una marca de identificación rectangular que incluya VENTA LOCAL y el nº de registro del establecimiento, y se fijará en el producto, envase o embalaje, o estamparse en una etiqueta fijada al producto, envase o embalaje.

- El productor facilitará al comprador un documento con: nº de inscripción en el registro establecimiento al efecto, descripción de la mercancía, peso neto y fecha de caza.
- El productor (cazador) dispondrá de un registro con cantidades, fechas de suministro y clientes.

SUMINISTRO DIRECTO DE PRODUCTOS PRIMARIOS

- estará sometido al R(CE) 852/2004 y RD 9/2015. En especial, setas (R(CE) 852/2004 y RD 30/2009); huevos, miel o caracoles (RG(CE) 852/2004 y R(CE) 853/2004; pesca y acuicultura (RD 418/2015, en ningún caso se permite el suministro directo de MBV, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos del productor al consumidor final o minorista).
- Productos de explotaciones agrarias:
 - No intervendrán intermediarios.
 - La explotación requerirá una *Comunicación de inicio de actividad de venta directa* (anexo II Decreto 163/2016).
 - Facilitarán al minorista un documento acreditativo de la venta, cuya copia servirá como justificación de la transacción comercial (recibo de venta o tiques)
 - Su etiquetado cumplirá con la norma de etiquetado. Las personas productoras y recolectoras se identificarán en los productos envasados y documentación de acompañamiento. La identificación se realizará mediante el código que se asignará a las personas que comuniquen su intención de comercializar de acuerdo con las normas del presente Decreto. El código consistirá en las siglas «VDA», seguido de un guión y los 8 dígitos y letra correspondiente al NIF/NIE de la persona productora. En caso de persona jurídica, el código consistirá en las siglas «VDA», seguido de un guión, la letra correspondiente al NIF del productor y los 8 dígitos de ese NIF. Productos envasados que la persona productora o recolectora ponga a disposición de la persona consumidora deberá aparecer la seña envasado por el productor/recolector, según proceda, añadiendo, en su caso, en la propia explotación.
 - Podrán venderse directamente pequeñas cantidades de los productos primarios recogidos en el Anexo I del Decreto 163/2016. Cuando se trate de setas, solo podrán comercializarse a través de la venta directa las especies reflejadas en dicho anexo I.
 - La venta de huevos bajo esta modalidad deberá cumplir el Real Decreto 226/2008 sobre comercialización de huevos.

9/10

LECHE CRUDA DESTINADA A VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR FINAL

- Procedentes de establecimientos con RGSEAA
- Deberá presentarse siempre envasada y con un dispositivo de cierre que impida su contaminación y garantice la inviolabilidad.

- Los envases (aparte de cumplir con el Etiquetado) deberán indicar: la fecha de caducidad (nunca superior a tres días tras el ordeño) y las indicaciones “Leche cruda sin tratamiento térmico: consumir únicamente tras hervir durante al menos 1 minuto” y “Conservar en refrigeración entre 1 y 4°C”.
- Los minoristas podrán usar leche cruda como materia prima o ingrediente siempre que la hiervan o sometan a tratamiento culinario equivalente.
- No podrán utilizar leche cruda la restauración que sirva a colectividades vulnerables (hospitales, escuelas infantiles, colegios, residencia de ancianos).

GASTERÓPODOS TERRESTRES

- Si se comercializan en fresco deberán estar vivos.

DISTRIBUCIÓN LOCAL

- A efectos del R(CE) 37/2005 (alimentos ultracongelados) será la realizada por vehículos que retornan a su base, con radio de distribución desde el punto de carga no superior a 100 km y capacidad de transporte útil inferior a 3500 kg, con venta y facturación a clientes o entregando mercancías con albaranes preestablecidos.