



Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor (y restauración y hostelería)

Seguridad Alimentaria

ASPECTOS MÁS IMPORTANTES





















REAL DECRETO 1021/2022, DE 13 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE REGULAN DETERMINADOS REQUISITOS EN MATERIA DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.

ASPECTOS MÁS IMPORTANTES. -

ÍNDICE.

- 1. OBJETO.
- 2. DEFINICIONES.
- 3. REQUISITOS DE TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- 4. REQUISITOS GENERALES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS.
- 5. CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN Y RECONGELACIÓN DE ALIMENTOS.
- 6. REQUISITOS PARA CARNES FRESCAS, PICADAS, PREPARADOS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.
- 7. REQUISITOS FRENTE ANISAKIS EN PRODUCTOS DE LA PESCA Y MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS.
- 8. REQUISITOS PARA LOS ALIMENTOS ELABORADOS CON HUEVO.
- 9. ACCESO DE ANIMALES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.
- 10. DONACIÓN DE ALIMENTOS Y EMPLEO DE RECIPIENTES REUTILIZABLES APTOS PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS.
- 11. COMIDAS TESTIGO.
- 12. NORMAS QUE SE DEROGAN.



















REAL DECRETO 1021/2022, DE 13 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE REGULAN DETERMINADOS REQUISITOS EN MATERIA DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.

ASPECTOS MÁS IMPORTANTES. -

1. OBJETO.

Establecer los requisitos en materia de higiene de la producción, elaboración, transporte, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, sin perjuicio de la aplicación de otras disposiciones europeas.

2. DEFINICIONES.

- a) Establecimiento de comercio al por menor: aquel en el que se lleva a cabo la manipulación, preparación, elaboración o transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega a la persona consumidora final o a una colectividad, *in situ* o a distancia.
 - Se incluyen los locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante), los almacenes de apoyo y las instalaciones en las que con carácter principal se realicen operaciones de venta a la persona consumidora final, así como establecimientos de restauración y hostelería.
 - Se excluyen las explotaciones en las que se realice venta directa de productos primarios y los lugares donde se lleven a cabo operaciones de manipulación, preparación, almacenamiento y suministro ocasional de alimentos por particulares en acontecimientos tales como celebraciones religiosas, escolares, benéficas o municipales.
- **b)** Comida preparada: Elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo, del precocinado o cocinado de uno o varios productos alimenticios. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.
- c) Colectividad: conjunto de personas consumidoras con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela, empresa, hospital, residencia o medio de transporte.
- **d)** Carnicerías: los establecimientos dedicados a la manipulación, preparación, presentación y envasado y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos, para su venta a la persona consumidora final. También podrán vender preparados de carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal, que no sean de elaboración propia.
- e) Carnicerías-salchicherías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración de preparados de carne y embutidos de sangre y salazón de tocino, en obrador anexo o separado de las dependencias de venta.



















- **f)** Carnicerías-charcuterías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería-salchichería y a la de elaboración de productos cárnicos y platos cocinados cárnicos, en obrador anexo o separado de las dependencias de venta.
- g) **Pescaderías:** los establecimientos, con o sin obrador anexo o separado de las dependencias de venta, dedicados a la manipulación, preparación, presentación, envasado y, en su caso, almacenamiento de pescados y mariscos para su venta a la persona consumidora final.
- h) Establecimiento central: aquel establecimiento que cuenta con uno o varios obradores, anexos o no, pero ubicados en el mismo municipio o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente.
- i) **Obrador:** la parte de un establecimiento de comercio al por menor, inaccesible al público, destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia, envasado y, en su caso, almacenamiento de productos alimenticios. Tendrá la misma titularidad que el establecimiento central.
- j) Sucursales: los establecimientos que incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos, elaborados o envasados en el establecimiento central u obrador, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento central o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente.
- **k)** Animales domésticos: aquellos animales de compañía pertenecientes a especies que críe y posea tradicional y habitualmente el hombre, con el fin de vivir en domesticidad en el hogar, así como los de acompañamiento, conducción y ayuda de personas ciegas o con deficiencia visual grave o severa.
- I) Almacén de apoyo: local o establecimiento cerrado al público de la misma titularidad que el establecimiento de venta, destinado a depositar materias primas, productos elaborados o materiales auxiliares y localizado en el municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente.
- **m) Zona de degustación:** espacio de un establecimiento de comercio al por menor donde, como actividad complementaria, se sirven sus productos a la clientela para su consumo *in situ*.



















3. REQUISITOS DE TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Los productos alimenticios se mantendrán a las temperaturas internas que se indican en la tabla:

Alimento	Temperatura de refrigeración
1. Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites (avestruz, emú,)	Igual o inferior a 7 °C.
2. Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre, de aves de corral y de lagomorfos.	Igual o inferior a 3 °C.
3. Carne de aves de corral, de lagomorfos, de caza menor silvestre y de ratites. (avestruz, emú,)	Igual o inferior a 4 °C.
4. Preparados de carne.	Igual o inferior a 4 °C.
5. Carne picada.	Igual o inferior a 2 °C.
6. Moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca que se mantengan vivos.	Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad.
7. 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).
8. Leche cruda.	1-4 °C.
9. Productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente).	Igual o inferior a 4 °C.
10. Frutas cortadas o peladas, vegetal <mark>e</mark> s cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados e <mark>n</mark> el comercio al por menor.	Igual o inferior a 4 °C.
11. Alimentos congelados o ultracongelados.	Igual o inferior a −18 °C.

Segundad Alimentaria

- Melones, sandías, piñas y papayas: si están cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25 °C) durante un máximo de tres horas después de realizar el corte. Transcurrido este tiempo, estas frutas se colocarán en un expositor refrigerado, manteniéndose así hasta su venta. Se deberá registrar la hora de corte y se indicará mediante cartel, etiqueta u otros medios que el consumidor deberá refrigerar esta fruta.
- Los repollos, coliflores o similares cortados por la mitad no precisarán refrigeración.
- Los productos que no tienen establecida una temperatura de conservación deberán almacenarse y transportarse a las temperaturas indicadas en la etiqueta.
- Transporte: En el caso de que los alimentos perecederos se transporten desde el establecimiento a la persona consumidora final o a otro establecimiento, en el transporte se deberán utilizar los medios adecuados para mantener las temperaturas de conservación indicadas dentro de los límites legales.



















4. REQUISITOS GENERALES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS.

El Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, se modifica y sus artículos 30 y 5:

- 1. El fraccionamiento de materias primas, productos intermedios y productos terminados, se realizará en función de las necesidades de trabajo o demanda, de manera <u>que se utilicen las cantidades más reducidas</u> <u>posibles destinadas a su inmediata elaboración</u>, consumo o venta y en condiciones de higiene tales que se evite toda posible contaminación o alteración de estos.
- 2. <u>Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo</u>, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigeren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a 63 °C.
- 3. <u>Las comidas preparadas refrigeradas</u> se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a:
 - a) 4 °C si su vida útil es superior a veinticuatro horas.
 - b) 8 °C si su vida útil es inferior a veinticuatro horas.
- 4. Las comidas preparadas congeladas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a –18 °C.
- 5. El operador que produzca las comidas preparadas podrá establecer temperaturas de conservación diferentes de las establecidas en el apartado 3, siempre que demuestre a la autoridad competente que estas temperaturas están basadas en evidencias científicas y que se garantice la seguridad de los productos.
- 6. <u>Las comidas preparadas destinadas a ser refrigeradas o congeladas</u> se someterán a los procedimientos adecuados para alcanzar, en el plazo más breve posible tras su elaboración, las temperaturas establecidas en los apartados 3 o 4 en el centro del producto.
- 7. En el caso de las comidas preparadas en caliente, la temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 60 °C a 10 °C en menos de dos horas.
- 8. <u>Recalentamiento de comidas.</u> Las comidas preparadas se mantendrán a las temperaturas de conservación indicadas en los apartados 2, 3 o 4 hasta su servicio y/o consumo. En su caso, se recalentarán de tal manera que deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 74 °C durante al menos quince segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se han retirado del frigorífico.

Podrán aplicarse unas temperaturas de recalentamiento más bajas siempre que las combinaciones de tiempo/temperatura utilizadas sean equivalentes, a efectos de destrucción de microorganismos, a la combinación anteriormente citada.



















El alimento recalentado deberá llegar a la persona consumidora lo antes posible. Todos los alimentos recalentados que no se consuman se descartarán y no volverán a calentarse ni se volverán al almacenar.

- 9. <u>Los contenedores para la distribución de comidas preparadas</u>, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados mediante métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección u otros equivalentes que sean aceptados por la autoridad competente.
- 10. <u>Materiales de las superficies en contacto con los alimentos</u>. Siempre que se mantengan limpias, en buen estado de conservación y no supongan una fuente de contaminación para los productos alimenticios, se permite el uso de:
 - a) Mesas con tablero de madera de haya, roble o pino rojo para el manipulado de masas panarias y de bollería.
 - b) Cámaras de madera para la fermentación de las masas de panadería y bollería.
 - c) Tajos de corte para el despiece de la carne, siempre que sean de maderas tratadas, resistentes y se encuentren en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.
- 11. Los comercios minoristas podrán contar, asimismo, con <u>zonas de degustación de los productos</u> que ofrecen o elaboran, pero será necesario contar con una zona separada de la zona de ventas para evitar la contaminación cruzada entre los alimentos cocinados y aquellos expuestos en fresco.
- 12. Los productos alimenticios elaborados se presentarán y etiquetarán de acuerdo con la normativa vigente, pero, además, de manera voluntaria podrán <u>incluir las etiquetas de "elaborado por"</u> seguido del tipo y el nombre del establecimiento elaborador en la etiqueta, placa o marchamo del producto.
- 13. Los minoristas también podrán <u>usar la etiqueta de "elaboración propia"</u> en un cartel próximo al <u>producto</u>, en un listado fuera del expositor o en una zona delimitada, cuando no se presenten envasados.





















5. CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN Y RECONGELACIÓN DE ALIMENTOS.

- 1. La congelación de materias primas o productos cumplirá las siguientes condiciones:
 - <u>a) Si se reciben envasados, se</u> deberá mantener su envase original con la etiqueta en la que figure la fecha de caducidad o de consumo preferente. Al lado de esta se colocará una nueva etiqueta en la que figure la fecha de congelación, de manera que sean visibles ambas fechas. En caso de fraccionamiento se identificarán todas las fracciones de manera que se puedan vincular inequívocamente con toda la información de la etiqueta original.
 - <u>Si se reciben sin envasar</u>, deberán envasarse previamente en recipientes aptos para uso alimentario y se colocará una etiqueta en la que figure la fecha de llegada al establecimiento y la fecha de congelación.
- 2. <u>En el caso de la carne fresca</u>, se deberá congelar inmediatamente tras su recepción o inmediatamente tras finalizar el periodo de maduración, salvo que vaya a destinarse a la donación. No podrá venderse descongelada.
- 3. Cuando se congelen los productos elaborados en el propio establecimiento, con vistas a su posterior venta, utilización o donación, deberán envasarse y se colocará una etiqueta en la que figure la fecha de elaboración o transformación, la fecha de congelación y la fecha de caducidad o consumo preferente del producto congelado.
- 4. <u>Se deberá disponer de un equipo de congelación con la suficiente potencia</u> para congelar los alimentos, de manera que alcancen una temperatura central no superior a −18 °C siguiendo un descenso ininterrumpido de la temperatura.
- 5. <u>La congelación en arcones o cámaras de mantenimiento de productos congelados</u> solo se podrá llevar a cabo si se garantiza que cumplen los requisitos del apartado anterior.
- 6. Los operadores que realicen congelación de alimentos de conformidad con lo establecido en el apartado 3, deberán contar con registros en los que se recojan al menos:
 - descripción del producto
 - cantidad
 - fecha de caducidad o consumo preferente previas
 - fecha de congelación
 - nueva fecha de consumo preferente
 - destino de los productos en el caso de que se donen

Estos registros no serán necesarios si se incluye toda esta información en la etiqueta de los productos congelados, según lo recogido en el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.



















7. Se podrán descongelar:

- a) Los alimentos congelados que se van a poner a la venta descongelados siempre que la denominación del alimento vaya acompañada de la palabra «descongelado» y toda la información necesaria de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, y sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- b) Las materias primas que van a sufrir una elaboración o transformación en el propio establecimiento.
- 8. <u>La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse en refrigeración,</u> de manera que se evite la contaminación cruzada y el contacto con los líquidos de descongelación. No obstante, aquellos productos que lo requieran por razones tecnológicas, debidamente justificadas, podrán descongelarse a temperatura ambiente. Podrá además realizarse <u>la descongelación en microondas o en agua corriente</u> fría, cuando los alimentos se cocinen inmediatamente después de la descongelación.
- 9. Los establecimientos de comercio al por menor no podrán recongelar alimentos, salvo que estos hayan sufrido una transformación, tal y como se define en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, posterior a la primera congelación.























6. REQUISITOS PARA CARNES FRESCAS, PICADAS, PREPARADOS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.

- 1. <u>Las operaciones de deshuesado y despiece</u> deberán realizarse lo más rápidamente posible, evitando la acumulación de carne en la zona donde se lleven a cabo dichas operaciones y cualquier retraso de su traslado a las cámaras o elementos de almacenamiento, conservación o exposición.
- 2. El picado de la carne se efectuará:
 - a petición y a la vista del comprador.
 - podrá realizarse con carácter previo, con arreglo a las necesidades del despacho diario
 - no puede conservarse de un día para otro.
- 3. No se podrá elaborar carne separada mecánicamente ni tampoco se podrá utilizar como materia prima para los preparados de carne.
- 4. La temperatura de los obradores deberá garantizar una producción higiénica. Estos locales o parte de ellos estarán provistos de un dispositivo de acondicionamiento de aire, si fuera necesario. Además, en el caso de llevar a cabo elaboraciones con tratamiento térmico estarán provistos de equipos de extracción, o bien, establecerán un orden de elaboración que permita la separación en el tiempo, que alterne los usos del obrador para productos refrigerados y con tratamiento térmico de forma que no coincidan ambas elaboraciones a la vez.

Seguridad Alimentaria





















7. REQUISITOS FRENTE ANISAKIS EN PRODUCTOS DE LA PESCA Y MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS.

7.1. Tratamiento frente anisakis.

Se debe garantizar que los productos de la pesca derivados de pescados (excepto pescado de aguas continentales) o moluscos cefalópodos (pulpos, calamares, sepia,...) para consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es <u>insuficiente para matar las larvas de anisakis</u> viables, han sido congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del producto de:

- 20 °C durante un mínimo de veinticuatro horas o
- 35 °C durante un mínimo de quince horas.

La congelación podrá hacerse por estos establecimientos o en una etapa anterior, siempre que esté justificado documentalmente.

Si los productos proceden de la acuicultura marina, pueden exceptuarse la congelación siempre que cada lote se acompañe de una declaración del operador de origen en la que conste que proceden de la acuicultura, han sido criados a partir de embriones y han sido alimentados exclusivamente con una dieta libre de parásitos viables que presenten un peligro para la salud y que el operador de la empresa alimentaria haya verificado, mediante procedimientos aprobados por la autoridad competente, la ausencia de parásitos viables que entrañen un riesgo para la salud.

La declaración debe acompañar al lote físicamente o de manera electrónica y puede ser incluida en los documentos comerciales o en cualquier otra información que acompañe a los productos de la pesca, debiendo estar disponible antes de la puesta en el mercado de estos.

Los establecimientos deberán informar a los consumidores de que estos productos han sido congelados o que proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis, mediante carteles o en las cartas-menú.

No será necesario el tratamiento por congelación cuando los productos de la pesca vayan a ser sometidos antes de su consumo a un tratamiento térmico que mate el parásito viable en el que se alcance una temperatura mínima de 60 °C en el centro del producto durante al menos un minuto.

7.2. Exposición para la venta de pescado.

Durante la exposición para la venta, cuando los productos de la pesca se conserven con hielo, este se añadirá tantas veces como sea necesario, teniendo en cuenta el tamaño de la pieza, de manera que mantengan la temperatura entre 0-4°C.



















En el caso de ejemplares grandes de especies de pescado asociadas a un alto contenido de histidina (particularmente especies de pescados de las familias siguientes: *Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae* y *Scombresosidae*), es preciso que el hielo rodee la pieza el máximo posible para asegurar la temperatura correcta en todo el producto. Además, se expondrá en el mostrador solo la cantidad necesaria para la venta y se irá reponiendo el producto conforme se vaya vendiendo, manteniendo el resto en la cámara frigorífica.

Los productos de la pesca listos para el consumo deberán mantenerse a la temperatura indicada en el tabla de temperaturas y durante el almacenamiento, la exposición y la venta deberán estar protegidos de cualquier foco de contaminación y separados de los productos crudos.

Los establecimientos que pongan a la venta productos de la pesca frescos, preparados y transformados pertenecientes a la familia de los *Gempylidae*, en particular el *Ruvettus pretiosus* (Escolar o Pez Mantequilla. Clavo, Escolar Rasposo, Lima, Cochinilla, Llima) y el *Lepidocybium flavobrunneum* (Escolar negro o Pez Mantequilla. Escolar chino, Negra) lo harán conforme a lo establecido en el punto 1 de la parte E del capítulo V de la sección VIII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. Además, los establecimientos que realicen alguna preparación con estos pescados deberán:

- a) Comprobar que la etiqueta del pescado que reciben contiene la información obligatoria establecida en el apartado E, del capítulo V, de la sección VIII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.
- b) Realizar las preparaciones culinarias teniendo en cuenta que se debe eliminar la mayor cantidad de grasa posible y descartando, en su caso, el caldo de cocción.
- c) Informar a la clientela sobre la presencia en estos pescados de sustancias que pueden originar efectos gastrointestinales en las personas.

7.3. Moluscos bivalvos (ostra, almeja, navaja, mejillón, coquina,...)

De manera general, los moluscos bivalvos vivos se expondrán en su envase original con la etiqueta a la vista, pero se podrán desenvasar para:

- a) Exponerlos en la zona de venta, pero solo se podrán exponer juntos aquellos del mismo lote.
- b) Introducirlos en envases más pequeños, sin posibilidad de mezclar lotes en un mismo envase.

Los establecimientos de comercio al por menor que empleen moluscos bivalvos vivos en sus elaboraciones (crudas o cocinadas) o los vendan de manera fraccionada, conservarán la etiqueta correspondiente a los envases durante al menos sesenta días tras la finalización del contenido del envase.



















7.4. Viveros o acuarios en restaurantes.

Las pescaderías y los establecimientos de restauración y hostelería podrán disponer de instalaciones tipo vivero o acuario, de uso exclusivo para el mantenimiento con vida de crustáceos y anguilas, a una temperatura y de un modo que no afecte negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.

- a) Tendrán las características técnicas necesarias para asegurar la calidad del agua de mantenimiento, tales como, sistemas de limpieza, filtrado, desinfección y oxigenación.
- b) Siempre que sea necesario para la supervivencia de los animales, contarán con sistemas de regulación de la temperatura adaptados a las especies que se vayan a mantener y conservarán las características del agua de su hábitat natural.
- c) No se mantendrán juntas especies que no sean compatibles entre sí.
- d) La densidad de animales debe ser adecuada para la capacidad del acuario.
- e) En los establecimientos de restauración, los crustáceos y anguilas son de uso exclusivo para preparaciones en los mismos, no pudiendo venderse vivos.





















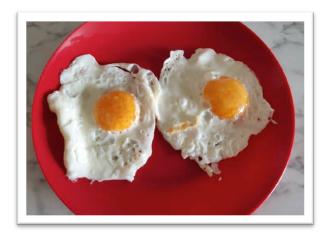
8. REQUISITOS PARA LOS ALIMENTOS ELABORADOS CON HUEVO.

Los establecimientos de comercio al por menor podrán usar huevo crudo para elaborar alimentos:

- a) Huevos fritos, tortillas u otras preparaciones con tratamiento térmico con una temperatura de 63 °C durante veinte segundos en el centro del producto y se sirvan para su consumo inmediato.
- b) Con tratamiento térmico con una temperatura igual o superior a 70 °C durante dos segundos en el centro del producto o cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura con la que se obtenga un efecto equivalente. Si no son estables, se conservarán a una temperatura igual o inferior a 8 °C y se consumirán en un máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración. Se deberá registrar la fecha y hora de elaboración
- c) <u>Sin tratamiento térmico previo</u>, se deberá sustituir el huevo crudo por <u>ovoproductos</u> procedentes de establecimientos autorizados. Se conservarán a una temperatura igual o inferior a 8 °C y se consumirán en un máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración. Se deberá registrar la fecha y hora de elaboración.

























9. ACCESO DE ANIMALES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.

1. Está prohibido el acceso de cualquier animal a las zonas donde se preparen, manipulen o almacenen alimentos, sin perjuicio de que el titular del establecimiento pueda prohibir su acceso a otras zonas de uso exclusivo del personal de los establecimientos.

<u>También está prohibido el acceso de animales a los lugares de venta de alimentos</u> (tales como supermercados, mercados, comercios de alimentación, etc.), salvo en el caso de los perros de asistencia y los de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado.

- 2. <u>El titular del establecimiento puede permitir el acceso de animales domésticos</u> en las zonas donde únicamente se sirven alimentos de los establecimientos de hostelería y restauración (tales como comedores, terrazas, exterior de las barras, etc.), siempre que se cumplan los siguientes requisitos:
 - a) Informar a los dueños o responsables de los animales de los requisitos de acceso.
 - b) Deberán estar sujetos por una correa, en un trasportín o controlados por otros medios.
 - c) Deberán presentar un comportamiento y estado de higiene adecuados, sin signos evidentes de enfermedad como diarrea, vómitos, presencia de parásitos externos, secreciones anormales o heridas abiertas.
 - d) No deberán entrar en contacto con el equipo y útiles del local, con el personal del establecimiento, así como con las superficies de las mesas y de la barra y, en caso de contacto, se limpiarán y desinfectarán las zonas afectadas con los materiales adecuados.
 - e) Se les podrá dar de comer o beb<mark>er utilizando, en</mark> todo caso, útiles expresamente diseñados para la alimentación de animales.
- 3. No obstante, <u>los titulares de los establecimientos de hostelería y restauración podrán prohibir a su</u> criterio el acceso de animales domésticos a sus establecimientos, salvo en el caso de los perros de asistencia y los de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado.
- 4. Se informará de si está prohibido el acceso de animales domésticos mediante <u>un cartel visible a la</u> entrada del establecimiento.
- 5. Los establecimientos de hostelería y restauración que permitan la presencia de animales domésticos de las personas consumidoras en sus locales deberán contar con <u>útiles de limpieza de uso exclusivo en caso de</u> que los animales orinen, defeguen o vomiten.
- 6. Establecimientos con perros o gatos propios destinados a interactuar con la clientela. Sin perjuicio de otra normativa que le sea de aplicación, los establecimientos que sirvan alimentos y además cuenten con perros o gatos propios destinados a interactuar con la clientela, únicamente podrán servirlos en una estancia diferente o en una zona separada físicamente de los lugares donde se encuentren los animales y tendrán la consideración de comercio al por menor. Los animales no podrán acceder a las zonas donde se preparen, manipulen o almacenen los alimentos, sin perjuicio de que el propietario del establecimiento pueda prohibir su acceso a otras zonas de uso exclusivo del personal de los establecimientos.



















10. DONACIÓN DE ALIMENTOS Y EMPLEO DE RECIPIENTES REUTILIZABLES APTOS PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS

- 1. Los establecimientos de comercio al por menor podrán donar productos alimenticios conforme a lo establecido del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- 2. No obstante, en el caso de los huevos, podrán donarse una vez superado el límite de veintiún días a partir de la puesta, siempre que el operador de empresa alimentaria receptor transforme los huevos (con tratamiento térmico suficiente para garantizar la seguridad) antes de ofrecerlos a las personas consumidoras, pero no se podrán donar una vez superada su fecha de consumo preferente.
- 3. Alimentos con defectos que no afectan a la seguridad de los mismos.

Podrán vender productos alimenticios que presenten defectos, bajo la responsabilidad de quien vende, siempre que no afectan a la seguridad de estos y se informe de esta circunstancia a las personas consumidoras. Estos defectos podrán consistir en:

- a) <u>Defectos de forma y tamaño del alimento,</u> sin perjuicio de lo establecido en otras normativas específicas, no siendo de aplicación, en concreto, a frutas y hortalizas.
- b) <u>Defectos gráficos en el etiquetado y defectos en el envasado</u>, excepto las conservas que presenten abombamiento en su envase, siempre que no dificulten la lectura de la información obligatoria alimentaria establecida en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

Empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos.

- 1. Se podrán servir los productos alimenticios en recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos aportados por la propia clientela en el momento de hacer la compra.
- 2. La persona compradora será responsable de la higiene de los recipientes que aporta, así como de que estén fabricados con un material apto para el contacto de alimentos. No obstante, quien vende siempre podrá rechazar el uso de un recipiente si considera que el estado higiénico del mismo no es adecuado para garantizar la seguridad del producto.
- 3. Los establecimientos de comercio al por menor quedarán exentos de la responsabilidad por los problemas de seguridad alimentaria que se pudieran derivar de la utilización de recipientes aportados por la propia clientela.
- 4. Los establecimientos de comercio al por menor que elaboren productos alimenticios en recipientes reutilizables podrán reutilizarlos para el envasado de dichos productos cuando sean retornados por la clientela, siempre que se garantice, por parte del operador, la adecuada limpieza y desinfección e idoneidad de los mismos.



















- 5. Los establecimientos de restauración y hostelería deberán facilitar a la clientela que pueda llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido:
 - Excepto en los formatos de servicio de bufé libre o similares donde la disponibilidad de comida no está limitada
 - Informar de esta posibilidad de forma clara y visible en el propio establecimiento.
 - Se utilizarán envases que sean aptos para el uso alimentario, reutilizables, o fácilmente reciclables, y, en los términos previstos en la normativa, admitirán que la clientela aporte su propio recipiente, siendo en este caso de aplicación lo establecido en los apartados anteriores.
 - Para los envases o recipientes alimentarios de plástico de un solo uso deberá tenerse en cuenta las disposiciones previstas en el título V de la Ley 7/2022, de 8 de abril, en especial las relativas a la necesidad de reducir su consumo de cara a cumplir los objetivos del artículo 55.1 de dicha ley y a la obligación de su cobro.





















11. COMIDAS TESTIGO.

Deberán disponer de comidas testigo que representen las diferentes comidas preparadas servidas a las personas consumidoras diariamente, para posibilitar la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios, cuando se elaboren o sirvan comidas preparadas:

- a) Destinadas a residencias de mayores, centros de día, comedores escolares, escuelas infantiles, hospitales, campamentos infantiles u otras colectividades similares.
- b) En comedores colectivos (institucionales, de empresa, etc., que tengan un menú común).
- c) Para medios de transporte.
- d) Para eventos, cuando esta sea la actividad principal de la empresa.
- e) Por encargo para grupos o eventos de más de 40 personas.

Las comidas testigo recogerán en el momento del servicio, en el caso de que la elaboración y el servicio sean realizados en el mismo establecimiento.

En el caso de que la elaboración y el servicio sean realizados en establecimientos diferentes, quien elabora recogerá la comida testigo en el momento más próximo a su salida del establecimiento y el operador que la sirva, en el momento del servicio.

Las comidas testigo estarán:

- claramente identificadas y fechadas
- se conservarán debidamente protegidas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4 °C o en congelación a una temperatura igual o inferior a –18 °C, durante un mínimo de siete días
- la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 100 g.





















13. NORMAS QUE SE DEROGAN.

- a) El artículo 11.1 de la Orden de 14 de junio de 1976 por la que se dictan normas sobre medidas higiénicosanitarias en perros y gatos de convivencia humana.
- b) La Orden de 14 de enero de 1986 por la que se aprueba la norma de calidad para carnes picadas de vacuno, ovino y porcino destinadas al mercado interior.
- c) El apartado 7 de la Orden de 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior.
- d) El Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.
- e) El artículo 6.2 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar, aprobada por el Real Decreto 618/1998, de 17 de abril.
- f) El Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- g) El Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.
- h) El Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

MICROSERVICES advierte que está exenta de cualquier responsabilidad por el uso de este documento frente a cualquier incidencia de seguridad alimentaria que pudiera surgir en la aplicación de estas normas.















