

Guía de requisitos de seguridad alimentaria para establecimientos de restauración



**Comunidad
de Madrid**

Guía de requisitos de seguridad alimentaria para establecimientos de restauración



**Comunidad
de Madrid**

El presente documento se ha redactado únicamente con fines informativos. La Dirección General de Salud Pública no garantiza la exactitud de los datos e informaciones ofrecidos, ni asume la responsabilidad en relación con cualquier uso que de ellos pudiere hacerse. Por consiguiente, es aconsejable que los usuarios consulten la legislación en la que está basada antes de usar, bajo su exclusiva responsabilidad, esta guía.

Edición: primera, febrero 2024

Edita: Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Autores:

Coral Sanz López. Técnico Superior de Salud Pública. Área de Gestión y Evaluación de Riesgos Alimentarios.

Carlos Álvarez Beringola. Técnico Superior de Salud Pública. Área de Control Oficial de Establecimientos Alimentarios.

Coordinación Técnica: Natalia Álvarez Ruiz. Jefa de Área de Calidad y Coordinación.

Revisión

Ángeles Herreros Guerra. Jefa de Sección de Gestión de Riesgos Alimentarios. Área de Gestión y Evaluación de Riesgos Alimentarios.

Ángeles Doval Fernández. Jefa de Servicio de Productos de Origen No Animal.

Aprobación:

Enrique Jodrá Trillo. Jefe de Área de Control Oficial de Establecimientos Alimentarios.

M^a Teresa Palomino López. Jefe de Área de Gestión y Evaluación de Riesgos Alimentarios.

Emma Sánchez Pérez. Subdirectora General de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental.

Agradecimientos: por el desarrollo del apartado de “agua de abastecimiento” a Paloma Medrano. Jefe de Servicio de Riesgos Relacionados con el Agua. Área de Sanidad Ambiental.

ÍNDICE

Contenido

ALCANCE DE ESTA GUÍA	4
RESPONSABILIDAD DE LAS EMPRESAS	5
OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ALIMENTARIA.....	5
AUTORIZACIÓN DE LAS EMPRESAS	6
INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (RGSEAA).....	6
INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO AUTONÓMICO DE COMERCIO MINORISTA.....	7
SUMINISTRO A OTROS ESTABLECIMIENTOS.....	8
REQUISITOS DE HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS.....	10
REQUISITOS DE HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y LOS LOCALES.....	10
REQUISITOS DE HIGIENE DE LAS SALAS EN LAS QUE SE PREPARAN, TRATAN O TRANSFORMAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	11
REQUISITOS DE LOS ARTÍCULOS, INSTALACIONES Y EQUIPOS	13
AGUA DE ABASTECIMIENTO	14
SUMINISTRO DE AGUA	14
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN	15
REQUISITOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS	15
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LOS ALIMENTOS ELABORADOS CON HUEVO.....	16
COMIDAS TESTIGO.....	17
OPERACIONES DE CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN Y RECONGELACIÓN DE ALIMENTOS	17
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS	19
ACEITES Y GRASAS CALENTADOS.....	22
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS	23
REQUISITOS DE TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	24
REQUISITOS ESPECÍFICOS DE TEMPERATURA DE LA FRUTA CORTADA.....	25
COMIDAS PREPARADAS ULTRACONGELADAS	26
LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS.....	27
TRAZABILIDAD Y CONTROL DE PROVEEDORES.....	28
FORMACIÓN DE TRABAJADORES.....	31
CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	32
HIGIENE DEL PERSONAL.....	33



CONTROL DE PLAGAS	34
CONTROL DE PLAGAS	34
ORIENTACIONES PARA EL CONTROL OFICIAL	35
ACCESO DE ANIMALES A LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	36
ETIQUETADO E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	38
IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS POR LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.....	38
IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS.....	38
INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS	39
FLEXIBILIDAD EN LA IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL APPCC EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	43
ANEXO I. GLOSARIO DE TÉRMINOS	45
ANEXO II. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA	47
NORMATIVA DE APLICACIÓN.....	47
PÁGINAS WEB DE INTERÉS	49



ALCANCE DE ESTA GUÍA

Esta guía recopila la normativa aplicable al sector de restauración y puede utilizarse como apoyo en las inspecciones a establecimientos de este sector.

En los establecimientos de restauración comercial, los **principales aspectos a comprobar son:**

- Instalaciones y equipos.
- Agua de abastecimiento.
- Buenas Prácticas de Higiene y Buenas Prácticas de Fabricación.
- Recepción y almacenamiento de materias primas y alimentos.
- Limpieza y gestión de residuos.
- Trazabilidad y control de proveedores.
- Formación de los trabajadores.
- Control de plagas.
- Información al consumidor.



RESPONSABILIDAD DE LAS EMPRESAS

OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ALIMENTARIA

De acuerdo a lo dispuesto en el **artículo 17 del Reglamento 178/2002** por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, los explotadores de empresas alimentarias se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos.

Del mismo modo, el **artículo 9 de la Ley 17/2011**, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, establece que los operadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tiene lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos o los piensos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos. A tal efecto, deberán establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces.

En base a lo anterior, y a lo dispuesto en el **artículo 1 del Reglamento 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios, el operador de la empresa alimentaria es **el principal responsable de la seguridad alimentaria**.

Todo ello será verificado por las Autoridades Competentes, mediante sistemas de control adecuados, cumpliendo lo dispuesto en el artículo 17 del **Reglamento 178/2002**, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y el artículo 9 del **Reglamento 2017/625** relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

A nivel nacional, las actuaciones del control oficial se justifican el artículo 31 de la **Ley 14/1986**, General de Sanidad, el artículo 14 de la **Ley 17/2011** de Seguridad alimentaria y Nutrición. En el artículo 13 del **Real Decreto 1945/1983** por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, así como en el artículo 140 de la **Ley 12/2001**, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid.

AUTORIZACIÓN DE LAS EMPRESAS

INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (RGSEAA)

Con el fin de proteger la salud pública y los intereses de los consumidores, el **Reglamento 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que los operadores de empresas alimentarias deben notificar, ante la autoridad competente, las empresas que estén bajo su control y que desarrollen alguna actividad en la producción, transformación y distribución de alimentos, para proceder a su registro. Dicho Reglamento añade la obligación de autorización, por la autoridad competente, para aquellos casos previstos en el **Reglamento 853/2004** por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Asimismo, los operadores de empresas alimentarias velarán por que la autoridad competente disponga continuamente de información actualizada sobre los establecimientos, notificando cualquier cambio significativo en las actividades que se lleven a cabo y todo cierre de establecimientos existentes.

A nivel nacional, el **Real Decreto 191/2011**, crea el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, de ámbito estatal, en el que se incluirán los datos obrantes en los registros gestionados por los órganos competentes de las comunidades autónomas. Además, todas las Administraciones públicas prestarán su colaboración para conseguir la mayor eficacia y exactitud del mismo.

Dicho Real Decreto, establece la obligación de la inscripción en el Registro, a todos aquellos establecimientos de las empresas alimentarias o, en el caso de que éstas no tengan establecimientos, las propias empresas, siempre que reúnan los siguientes requisitos:

- a) Que la sede del establecimiento o la sede o domicilio social de la empresa que no tenga establecimiento esté en territorio español.
- b) Que su actividad tenga por objeto:
 - 1.º Alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano.
 - 2.º Materiales y objetos destinados a estar en contacto con alimentos.
 - 3.º Coadyuvantes tecnológicos utilizados para la elaboración de alimentos.
- c) Que su actividad pueda clasificarse en alguna de las siguientes categorías:
 - 1.º Producción, transformación, elaboración y/o envasado.
 - 2.º Almacenamiento y/o distribución y/o transporte.
 - 3.º Importación de productos procedentes de países no pertenecientes a la Unión Europea.

Por el contrario, quedan **excluidos de la obligación** de inscripción en el Registro nacional, sin perjuicio de los controles oficiales correspondientes, los establecimientos de comercio al por menor definidos en el artículo 2 del **Real Decreto 1021/2022**, 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.



Por tanto, quedan excluidos de la obligación, LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPARAN, VENDEN Y SIRVEN PARA SU CONSUMO EN LOS MISMOS Y LAS EMPRESAS TITULARES DE ESTOS (Bares, restaurantes, cafeterías, hoteles y otros servicios alimentarios similares, con o sin reparto a domicilio. Dentro de estos establecimientos se incluirían los bares-restaurantes ambulantes (food-trucks) y los locales de preparación de comidas preparadas que atienden al consumidor final exclusivamente mediante reparto a domicilio).

Para más información, la AESAN ha publicado la [Guía para el Registro Sanitario de las empresas y establecimientos alimentarios](#).

Ampliar información en la página web de la Comunidad de Madrid:

<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/registros-empresas-alimentarias-productos-alimenticios#registro-general-sanitario-empresas-alimentarias-alimentos-rgseaa>

INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO AUTONÓMICO DE COMERCIO MINORISTA

Todos los establecimientos de comercio al por menor **deberán inscribirse en los registros de las autoridades competentes de las comunidades autónomas** establecidos al efecto, previa comunicación o declaración responsable, del operador de la empresa alimentaria a las autoridades competentes. No obstante, cuando se trate de establecimientos en los que se sirven alimentos in situ a colectividades, la comunicación será hecha por la persona titular de las instalaciones.

NOTA: Actualmente, en la Comunidad de Madrid, únicamente está habilitado el Registro de establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y derivados, si bien existe un proyecto de Decreto por el que se creará, cuando se publique, el Registro de Empresas de Comercio al por Menor de Alimentos de la Comunidad de Madrid; y que regulará el procedimiento de inscripción, modificación o cancelación registral de los mismos.

Además de lo establecido anteriormente, todos los establecimientos alimentarios, deberán contar, además, con las licencias o inscripciones municipales correspondientes a la actividad desarrollada.

Pese a las diferentes licencias y registros, no se excluye la plena responsabilidad del operador económico respecto del cumplimiento de la legislación alimentaria.



SUMINISTRO A OTROS ESTABLECIMIENTOS

El **Real Decreto 1021/2022**, establece, en su **artículo 3**, que **los establecimientos de comercio al por menor sólo podrán suministrar alimentos de producción propia y productos de origen animal a establecimientos de comercio al por menor de distinta titularidad si este suministro es marginal, localizado y restringido.**

Se entiende que una actividad es **marginal** cuando:

- a) El suministro de alimentos a otros establecimientos de comercio al por menor es inferior o igual al 25 % del volumen anual de alimentos comercializados, o
- b) Supone una comercialización total de un máximo de 500 kg a la semana, incluyendo el suministro a consumidor final y a otros establecimientos de comercio al por menor.

Del mismo modo, una actividad se considerará **localizada**:

Si el establecimiento de comercio al por menor suministra productos alimenticios a otros establecimientos de comercio al por menor ubicados en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente o entre zonas limítrofes.

En el caso del comercio entre establecimientos de diferentes comunidades autónomas, el suministro podrá realizarse en un radio inferior o igual a 50 km desde el establecimiento de origen, siempre que los registros sanitarios autonómicos donde estén inscritos los establecimientos de origen y destino sean públicos y accesibles de forma efectiva.

Por último, una actividad se considerará **restringida** cuando:

No se suministren productos alimenticios a establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), que está regulado por el **Real Decreto 191/2011**, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Si un operador de un establecimiento de comercio al por menor suministra a otros establecimientos de comercio al por menor, deberá presentar una **declaración responsable** en la que declare que cumple los requisitos para ello establecidos. Contará con la documentación o registros que incluyan los datos de los establecimientos a los que suministra, las cantidades de alimentos suministradas y fechas de suministro.

Los establecimientos de comercio al por menor que dispongan de un establecimiento central con obrador y sucursales se considerarán una única unidad comercial, pero se inscribirán en el registro de las comunidades autónomas de manera independiente. En estos casos está permitido el suministro de productos alimenticios desde el establecimiento central con obrador



a las sucursales, no considerándose suministro entre establecimientos de comercio al por menor.

En el control oficial, se deberá verificar la inscripción adecuada y correcta del establecimiento en los registros oportunos.



REQUISITOS DE HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

REQUISITOS DE HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y LOS LOCALES

Excepto los locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante), los locales utilizados principalmente como vivienda privada pero donde regularmente se preparan productos alimenticios para su puesta en el mercado, y las máquinas expendedoras:

Las instalaciones y los locales destinados a los productos alimenticios cumplirán las condiciones establecidas en el **capítulo I del anexo II del Reglamento 852/2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que indica lo siguiente:

1. Los locales deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.
2. La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:
 - a) permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones;
 - b) evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies;
 - c) permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas, y
 - d) cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.
3. Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.
4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.



5. Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir.
6. Todos los sanitarios deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.
7. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial.
8. Las redes de evacuación de aguas residuales deberán ser suficientes para cumplir los objetivos pretendidos y estar concebidas y contruidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación. Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, deberán estar diseñados de tal modo que se garantice que los residuos no van de una zona contaminada a otra limpia, en particular, a una zona en la que se manipulen productos alimenticios que puedan representar un alto riesgo para el consumidor final.
9. Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.
10. Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios.

REQUISITOS DE HIGIENE DE LAS SALAS EN LAS QUE SE PREPARAN, TRATAN O TRANSFORMAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Excluidos los comedores y aquellos locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante), los locales utilizados principalmente como vivienda privada pero donde regularmente se preparan productos alimenticios para su puesta en el mercado, y las máquinas expendedoras, pero incluidos los espacios contenidos en los medios de transporte

1. El diseño y disposición de las **salas** en las que se **preparan, tratan o transforman** los productos alimenticios deberán cumplir lo dispuesto en el **capítulo II del anexo II del Reglamento 852/2004**, así como en el **Real Decreto 1086/2020**, 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.

Estas **salas** deberán permitir unas **prácticas correctas de higiene alimentaria**, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:

- a) Las **superficies de los suelos** deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa



alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados. En su caso, los suelos deberán permitir un **desagüe suficiente**.

- b) Las **superficies de las paredes** deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados.
- c) Los **techos** (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), **falsos techos y demás instalaciones suspendidas** deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas.
- d) Las **ventanas y demás huecos practicables** deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas **deberán permanecer cerradas con falleba** durante la producción.
- e) Las **puertas** deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.
- f) Las **superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen** los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén contruidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.

No obstante, el **Real Decreto 1086/2020, permite**, siempre que se mantengan limpias, en buen estado de conservación y no supongan una fuente de contaminación para los productos alimenticios, **el uso de:**

- Mesas con tablero de madera de haya, roble o pino rojo **para el manipulado de masas panarias y de bollería.**
 - Cámaras de madera **para la fermentación de las masas de panadería y bollería.**
 - 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.
2. Se dispondrá, en caso necesario, de **instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo**. Dichas instalaciones deberán estar contruidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría.

3. Se tomarán las medidas adecuadas, cuando sea necesario, para el lavado de los productos alimenticios. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán tener un **suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas**, y deberán mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectados. **Real Decreto 3/2023**, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

REQUISITOS DE LOS ARTÍCULOS, INSTALACIONES Y EQUIPOS

El **capítulo V del anexo II del Reglamento 852/2004**, establece que todos los **artículos, instalaciones y equipos** que estén en contacto con los productos alimenticios:

1. deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación;
2. su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación;
3. a excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten, y
4. su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.

Si fuese necesario, los equipos deberán estar provistos de todos **los dispositivos de control** adecuados.

Si para impedir la corrosión de los equipos y recipientes fuese necesario utilizar aditivos químicos, ello deberá hacerse conforme a las prácticas correctas.

AGUA DE ABASTECIMIENTO

SUMINISTRO DE AGUA

Todos los establecimientos alimentarios deben contar con un suministro adecuado de **agua apta para el consumo**, conforme a lo establecido en el **Real Decreto 3/2023**, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

La mayoría de los establecimientos disponen de suministro de agua mediante **conexión a la red de distribución general del municipio**, siendo gestionado el abastecimiento por Canal de Isabel II, en la mayor parte de los municipios de la Comunidad de Madrid, quien es responsable, junto con el ayuntamiento correspondiente, de la calidad del agua hasta la acometida del edificio (punto de entrega del agua al titular del edificio o instalación).

En este caso, el **titular es responsable de mantener la calidad del agua** de consumo en su instalación interior (red interior del edificio o local), evitando su deterioro por falta de limpieza o mantenimiento de la instalación interior.

Otra posibilidad, menos frecuente, para el suministro de agua de consumo es que, el establecimiento/industria cuente con **su propio abastecimiento**, obteniendo el agua de una captación (pozo), gestionando todo el proceso de potabilización del agua, siendo responsable de este proceso, así como del mantenimiento de la calidad del agua en su instalación interior, debiendo realizar los análisis del agua con la frecuencia y los parámetros indicados en el Real Decreto 3/2023, en función del volumen de agua que distribuya.

Cuando se utilice **agua no potable**, por ejemplo, para la prevención de incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otros usos semejantes, deberá circular por una canalización independiente debidamente señalizada. El agua no potable no deberá contener ninguna conexión con la red de distribución de agua potable ni habrá posibilidad alguna de reflujos hacia ésta.

El **hielo** que vaya a estar en contacto con los productos alimenticios o que pueda contaminarlos deberá hacerse con agua potable o, en caso de que se utilice para refrigerar productos de la pesca enteros, con agua limpia. Deberá elaborarse, manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan de toda contaminación.

El **vapor** utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no deberá contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o pueda contaminar el producto.

Cuando se aplique el tratamiento térmico a productos alimenticios que estén en recipientes herméticamente cerrados, deberá velarse porque el **agua utilizada para enfriar** éstos después del tratamiento térmico no sea una fuente de contaminación de los productos alimenticios.

Ampliar información en la página web de la Comunidad de Madrid:

<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/agua-consumo>



BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN

Se verificará el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación y Elaboración.

REQUISITOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

A este respecto, el **artículo 30 del Real Decreto 1086/2020** indica lo siguiente:

1. El **fraccionamiento** de materias primas, productos intermedios y productos terminados, se realizará en función de las necesidades de trabajo o demanda, de manera que se utilicen las cantidades más reducidas posibles destinadas a su inmediata elaboración, consumo o venta y en condiciones de higiene tales que se evite toda posible contaminación o alteración de estos.
2. Las comidas preparadas **se elaborarán con la menor antelación posible** a su consumo, 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. Las comidas preparadas refrigeradas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a:
 - **4 °C si su vida útil es superior a veinticuatro horas.**
 - **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 anterior, 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. Las comidas preparadas destinadas a ser refrigeradas o congeladas se someterán a los procedimientos adecuados para alcanzar, en el plazo más breve posible tras su elaboración, las temperaturas establecidas en los apartados anteriores en el centro del producto. En el caso de las comidas preparadas **en caliente, la temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 60 a 10 °C en menos de 2 horas.**
7. Las comidas preparadas se mantendrán a las temperaturas de conservación que hemos indicado, 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 15 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/temperaturas 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.

8. 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**, provistos de un sistema que asegure su **correcta limpieza y desinfección** u otros equivalentes que sean aceptados por la autoridad competente.

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LOS ALIMENTOS ELABORADOS CON HUEVO

1. Según el **artículo 9 del Real Decreto 1021/2022**, los establecimientos de comercio al por menor podrán usar **huevo crudo** para elaborar alimentos que:

a) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una **temperatura igual o superior a 70 °C durante 2 segundos en el centro del producto** o cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura con la que se obtenga un efecto equivalente.

- Los que no sean estables a temperatura ambiente deberán conservarse a una temperatura **igual o inferior a 8 °C, debiendo consumirse en 24 horas** como máximo a partir de su elaboración (conforme al artículo 9.3 del Real Decreto 1021/2022); **o bien,**
- **podrán mantenerse en caliente** a una temperatura **superior o igual a 63 °C o en congelación** (según artículo 30.2 del Real Decreto 1086/2020).

Se deberá registrar la fecha y hora de elaboración.

b) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance **una temperatura de 63 °C durante 20 segundos en el centro del producto y se sirvan para su consumo inmediato, como huevos fritos, tortillas u otras preparaciones**. Por ello, **no se pueden conservar y tienen que consumirse inmediatamente en el propio establecimiento**.

2. Para elaborar productos que se van a consumir **sin sufrir un tratamiento térmico**, se deberá sustituir el huevo crudo por **ovoproductos** procedentes de establecimientos autorizados. Estos productos, al no sufrir un tratamiento térmico, se deberán conservar a una temperatura **igual o inferior a 8 °C** y se consumirán en un **máximo de 24 horas** a partir de su elaboración. Se deberá registrar la fecha y hora de elaboración.

3. Las elaboraciones realizadas empleando **ovoproductos** y que sufran un **tratamiento térmico**, se podrán conservar conforme a lo establecido en los **apartados 2 y 3 del artículo 30 del Real Decreto 1086/2020**, es decir:

- **Congeladas o mantenidas** a una temperatura superior o igual a **63 °C**.



- **Refrigeradas:** a una temperatura interna **igual o inferior a:**
 - **4 °C si su vida útil es superior de 24 horas.**
 - **8 °C si su vida útil es inferior a 24 horas.**

Ampliar información: <https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/precauciones-tortillas>

COMIDAS TESTIGO

Según establece el **artículo 30 del Real Decreto 1086/2020**, los establecimientos de comidas preparadas 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, los operadores económicos que elaboren o sirvan comidas preparadas:

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

Las **comidas testigo** se 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 ≤ 4 °C o en congelación a una temperatura ≤ -18 °C**, durante un **mínimo de 7 días** y la cantidad corresponderá a una **ración individual de como mínimo de 100 gramos**.

OPERACIONES DE CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN Y RECONGELACIÓN DE ALIMENTOS

- **DESCONGELACIÓN**



1. Según dispone el **artículo 5 del Real Decreto 1021/2022**, se podrán **descongelar**:

- 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 1169/2011**, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sin perjuicio de lo establecido en el **Real Decreto 126/2015**, 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.
En caso de que en el establecimiento se realice la venta de carne fresca, **la carne fresca congelada en el minorista no se podrá vender descongelada.**
- Las **materias primas que van a sufrir una elaboración o transformación en el propio establecimiento.**

2. Cómo hacer la descongelación:

- Según el **artículo 5 del Real Decreto 1021/2022**, la **descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse en refrigeración**, 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 la descongelación **en microondas o en agua corriente fría, cuando los alimentos se cocinen inmediatamente** después de la descongelación.
- Según el **capítulo 9 del Reglamento 852/2004**, la **descongelación** de los productos alimenticios deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Durante la descongelación, los productos alimenticios deberán estar sometidos a temperaturas que no supongan un riesgo para la salud. Cuando el líquido resultante de este proceso pueda presentar un riesgo para la salud deberá drenarse adecuadamente. Una vez descongelados, los productos alimenticios se manipularán de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.
- **CONGELACIÓN**

La congelación de materias primas o productos en un establecimiento de comercio al por menor que se reciben envasados, se deberá mantener su envase original con la etiqueta. Al lado de la misma se colocará una nueva etiqueta. En caso de fraccionamiento se identificarán todas las fracciones de manera que se puedan vincular inequívocamente con toda la información de la etiqueta original. b) Si se congelan materias primas que se reciben sin envasar, deberán envasarse previamente en recipientes aptos para uso alimentario y se colocará una etiqueta. 2. En el caso de la carne fresca, se deberá congelar inmediatamente tras su recepción o inmediatamente tras finalizar el periodo de maduración, salvo que vaya a destinarse a la



donación, en cuyo caso se registrará por lo establecido en el punto 4 del capítulo VII de la sección I y en el punto 5 del capítulo V de la sección II del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. No podrá venderse descongelada.

Según el **artículo 5 del Real Decreto 1021/2022**, se podrán congelar materias primas y productos recibidos o elaborados en el establecimiento. En el caso de la **carne fresca**, se deberá **congelar inmediatamente** tras su recepción o inmediatamente tras finalizar el periodo de maduración, salvo que vaya a destinarse a la donación, en cuyo caso se registrará por lo establecido en el **Reglamento 853/2004**, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Los establecimientos de comercio al por menor que vayan a llevar a cabo la **congelación** deberán disponer de un **equipo de congelación** con la suficiente potencia para congelar los alimentos, de manera que **alcancen una temperatura central no superior a -18 °C siguiendo un descenso ininterrumpido de la temperatura**.

Solo se podrá llevar a cabo la congelación en **arcones o cámaras de mantenimiento de productos congelados** si se garantiza que cumplen los requisitos del párrafo anterior.

Los operadores que realicen congelación de alimentos deberán contar con registros en los que se recojan al menos: la descripción del producto, cantidad, fecha de caducidad o consumo preferente previas, fecha de congelación, nueva fecha de consumo preferente y, en el caso de que se donen, el destino de los productos. **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 (**ver apartado de etiquetado**).

- **RECONGELACIÓN**

Conforme dispone el **artículo 5 del Real Decreto 1021/2022**, 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 852/2004**, posterior a la primera congelación.

Ampliar información en la página web de la Comunidad de Madrid:

<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/consejos-congelar-descongelar-alimentos>

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

- **ANISAKIS**

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que los productos de la pesca se hayan sometido a un examen visual con el fin de detectar los parásitos visibles antes de ser puestos en el mercado. No pondrán en el mercado para uso humano productos de la pesca que



estén claramente contaminados con parásitos (conforme establece el **Reglamento 853/2004. Capítulo III, Apartado D. Parásitos**).

Según el **artículo 8 del Real Decreto 1021/2022**, los establecimientos de comercio al por menor que sirven comida a las personas consumidoras finales o a colectividades, o **que elaboran** estos productos para su venta al consumidor final, deben garantizar que los productos de la pesca derivados de **pescados** (excepto pescado de aguas continentales) o **moluscos cefalópodos** para consumir **crudos, escabechados, en salazón** o sometidos a cualquier **otro tratamiento si este es insuficiente para matar las larvas de anisakis viables, han sido congelados** a una temperatura igual o inferior en la totalidad del producto de:

❖ **-20 °C durante un mínimo de 24 horas o**

❖ **-35 °C durante un mínimo de 15 horas.**

Esta operación podrá ser llevada a cabo por estos establecimientos o en una etapa anterior, siempre que esté justificado documentalmente.

Como ejemplos de productos de la pesca que se pueden consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento que puede ser insuficiente para matar las larvas viables de anisakis, encontramos, entre otros, **los boquerones en vinagre, el ceviche y el sushi**. Para evitar el riesgo por anisakis en este tipo de productos, deberán haber sido congelados antes de su adquisición por parte de los establecimientos de restauración comercial o social, para lo que se podrá pedir dicha indicación en **albaranes y otra documentación de compra**, o en los mismos, para lo que los titulares de los establecimientos deberán llevar a cabo los correspondientes **registros de elaboración** de dichos productos, indicando temperaturas y tiempos de congelación.

No obstante, si tales productos proceden de la acuicultura marina, pueden exceptuarse del requisito de la congelación siempre que cada lote se acompañe de una **declaración del operador de origen** en la que conste que:

1. proceden de la acuicultura,
2. han sido criados a partir de embriones y
3. han sido alimentados exclusivamente con una dieta libre de parásitos viables que presenten un peligro para la salud
4. 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.

Esta declaración debe acompañar al lote físicamente o de manera electrónica y puede ser incluida en los documentos comerciales que acompañen a los productos de la pesca, debiendo estar disponible **antes de la puesta en el mercado de los mismos**.

Las personas titulares de dichos establecimientos deberán **informar al consumidor de que dichos productos han sido congelados o, en su caso, que proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis, por ejemplo: mediante carteles o cartas-menú**.



No es necesario que los operadores de los establecimientos de comercio al por menor lleven a cabo 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**.

Ampliar información en la página web de la Comunidad de Madrid:

<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/anisakiasis-zoonosis-facil-prevenir>

- **MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS**

Los establecimientos 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 60 días tras la finalización del contenido del envase**.

Conforme dispone el Reglamento 853/2004 en sus secciones VII y VIII:

- Los moluscos bivalvos vivos no deberán sumergirse de nuevo en agua ni pulverizarse con ella una vez embalados para su venta al por menor y salidos de las instalaciones del centro de expedición.
- La cocción deberá ir seguida de una rápida refrigeración; si no se emplea ningún otro medio de conservación, la refrigeración deberá mantenerse hasta que se alcance una temperatura próxima a la de fusión del hielo. La separación de las valvas y el pelado deberán llevarse a cabo higiénicamente, evitando cualquier contaminación del producto. Cuando estas operaciones se realicen a mano, los trabajadores dedicarán una atención particular al lavado de las manos.
- Tras la separación de las valvas o el pelado, los productos cocidos deberán congelarse inmediatamente, o refrigerarse lo antes posible a la temperatura establecida en el capítulo VII del Reglamento 853/2004.

- **VIVEROS Y ACUARIOS**

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. En particular, estas instalaciones:

1. Tendrán las características técnicas necesarias para asegurar la calidad del agua de mantenimiento, tales como, sistemas de limpieza, filtrado, desinfección y oxigenación.
2. 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.



3. No se mantendrán juntas especies que no sean compatibles entre sí.
4. La densidad de animales debe ser adecuada para la capacidad del acuario.

En establecimientos de restauración, los crustáceos y anguilas son de uso exclusivo para preparaciones en los mismos, **no pudiendo venderse vivos**.

- **REQUISITOS APLICABLES A PREPARACIONES CON PESCADOS PERTENECIENTES A LA FAMILIA DE LOS *GEMPYLIDAE***

No se pondrán en el mercado productos de la pesca derivados de peces venenosos de las siguientes familias: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae y Canthigasteridae.

Los establecimientos que realicen alguna preparación con **los pescados 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) deberán:

1. Comprobar que la etiqueta del pescado que reciben contiene la información obligatoria establecida en el capítulo 5, de la sección 8, del **Reglamento 853/2004**.
2. 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.
3. Informar a la clientela sobre la presencia en estos pescados de sustancias que pueden originar efectos gastrointestinales en las personas.

Ampliar información en la página web de la Comunidad de Madrid:

<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/sabias-pez-mantequilla-podria-producir-diarrea-anaranjada#comercializacion>

ACEITES Y GRASAS CALENTADOS

Los **aceites y grasas calentados (aceites de fritura)** cumplirán lo dispuesto en la **Orden 26 de enero de 1989**. Deberán estar **exentos de sustancias ajenas a la fritura** y que su contenido en **compuestos polares será < 25%**.



RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS

La **recepción** y el **almacenamiento** de las materias primas, **junto con el control de proveedores**, constituyen los pilares fundamentales para la prevención de **contaminaciones cruzadas** durante la manipulación de los alimentos.

El **capítulo IX del anexo II del Reglamento 852/2004** establece lo siguiente:

1. Ningún operador de empresa alimentaria deberá **aceptar materias primas o ingredientes**, ni ningún otro material que intervenga en la transformación de los productos, si se sabe que están tan contaminados con parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas, en descomposición o extrañas, o cabe prever razonablemente que lo estén, que, incluso después de que el operador de empresa alimentaria haya aplicado higiénicamente los procedimientos normales de clasificación, preparación o transformación, el producto final no sería apto para el consumo humano.
2. Las materias primas y todos los ingredientes almacenados en una empresa del sector alimentario deberán **conservarse en condiciones adecuadas** que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación.
3. En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar **protegidos** contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado.
4. Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deberán conservarse a **temperaturas** que puedan dar lugar a riesgos para la salud. No deberá interrumpirse la cadena de frío. No obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos alimenticios, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud. Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de **salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado**.
5. Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, deberán **refrigerarse cuanto antes**, una vez concluida la fase del tratamiento térmico, o la fase final de la preparación en caso de que éste no se aplique, a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud.

REQUISITOS DE TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El **capítulo IX del Reglamento 852/2004** establece que las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deberán conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud. No deberá interrumpirse la cadena de frío. No obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos alimenticios, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud. Las empresas del sector alimentario que elaboren manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de **salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado.**

De acuerdo con lo dispuesto en el **artículo 4 del Real Decreto 1021/2022**, los alimentos se mantendrán a las temperaturas internas que se indican en la siguiente tabla:

Alimento	Temperatura de refrigeración
1. Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites.	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.	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, 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.
11. Alimentos congelados o ultracongelados.	Igual o inferior a -18 °C.

Los productos que no tienen establecida una temperatura de conservación en la tabla anterior ni en otra normativa, deberán almacenarse y transportarse a las **temperaturas indicadas en la etiqueta**, según lo recogido en el **Reglamento 1169/2011**, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, por el operador que los ha producido y envasado, **de acuerdo con lo establecido en su sistema de autocontrol.**

En el caso de que los **alimentos perecederos se transporten** desde el establecimiento a la persona consumidora final o a otro establecimiento, el operador responsable del transporte deberá utilizar los medios adecuados de transporte para mantener las temperaturas de conservación indicadas dentro de los límites legales establecidos o, en ausencia de éstos, a las temperaturas indicadas en el párrafo anterior.



REQUISITOS ESPECÍFICOS DE TEMPERATURA DE LA FRUTA CORTADA

El **capítulo IX del anexo II del Reglamento 852/2004** establece que se podrán permitir, por necesidades prácticas, que los alimentos estén periodos limitados de tiempo fuera de control de temperatura, siempre que no suponga un riesgo para la salud; y la Organización Mundial de la Salud indica que los alimentos refrigerados pueden estar un máximo de 2 horas sin control de temperatura, transcurrido el cual deben volver a almacenarse en refrigeración.

El **Real Decreto 1021/2022, publicado el 21 de diciembre de 2022 en el Boletín Oficial del Estado**, indica que las frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor, se conservarán a una temperatura igual o inferior a 4 °C. No obstante, los **melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25 °C) durante un tiempo 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**. El operador podrá establecer condiciones de conservación diferentes, siempre que demuestre a la autoridad competente que están basadas en evidencias científicas y que se garantice la seguridad de los productos. **Se deberá registrar la hora de corte y se indicará mediante cartel, etiqueta u otros medios que el consumidor deberá refrigerar esta fruta.**

Los vegetales voluminosos cortados por la mitad, tales como repollos, coliflores o similares no precisarán refrigeración.

Por su parte, el **[Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre las condiciones de conservación de frutas cortadas por la mitad en establecimientos de comercio al por menor](#)**, aprobado por el Comité Científico el 23 de febrero de 2022, recomienda descartar, para el corte, las frutas con un excesivo grado de madurez, o que presenten heridas o hendiduras en su superficie, ya que pueden ser foco de contaminación. Además, recomienda que los establecimientos, independientemente del volumen de ventas, sigan unas escrupulosas prácticas higiénicas, muy especialmente en lo relativo a los **instrumentos de corte** y, en general, a todos los **utensilios** utilizados (por ejemplo, realizando una adecuada limpieza y desinfección de los mismos). Deben controlarse las **condiciones de exposición y de conservación** (por ejemplo, manteniendo los alimentos alejados de fuentes de luz solar y fuentes de calor, y registrando adecuadamente la temperatura de almacenamiento), y establecerse las medidas necesarias para **prevenir una posible contaminación cruzada**.

Mencionar además que el **Reglamento 2073/2005**, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, fija para las frutas troceadas listas para el consumo unos criterios microbiológicos relativos a las bacterias *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli*.

Ampliar información en la página web de la Comunidad de Madrid:

<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/fruta-cortada-siempre-refrigerada>



COMIDAS PREPARADAS ULTRACONGELADAS

Las **comidas preparadas ultracongeladas** cumplirán lo dispuesto en el **Real Decreto 1109/91**, que aprobó la norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, y en el **Reglamento 37/2005**, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.

Se **autorizan como sustancias congelantes: el aire, el nitrógeno y el anhídrido carbónico.**

Durante el **almacenamiento en las vitrinas de venta al por menor y durante la distribución local**, la temperatura se medirá mediante **un termómetro colocado en lugar fácilmente visible**, el cual deberá indicar, cuando se trate de vitrinas abiertas, la temperatura existente en el **nivel de la línea de carga máxima, que estará claramente señalada.**

En las **cámaras frigoríficas de menos de 10 metros cúbicos**, destinadas a la conservación de existencias en los comercios al por menor, se permitirá la medición de la temperatura del aire mediante un **termómetro colocado en lugar fácilmente visible.**

Según indica el **Reglamento 37/2005**, los explotadores de empresas alimentarias deberán **fechar y guardar las temperaturas registradas** en los medios de **transporte** y en los locales de depósito y almacenamiento, durante **un año o un período más largo**, teniendo en cuenta la naturaleza y el período de conservación de los alimentos ultracongelados.

De acuerdo a lo dispuesto en el **Real Decreto 1109/1991**, la temperatura de los alimentos **ultracongelados** deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a **-18 °C o menos, salvo fluctuaciones en el transporte de +3 °C como máximo durante breves períodos de tiempo.** No obstante, **en la distribución local y en los muebles frigoríficos de venta al consumidor final** se admitirán tolerancias de temperatura en el producto, siempre conforme a las correctas prácticas de conservación y distribución, con las siguientes condiciones:

- Dichas tolerancias no superarán los **3 °C.**
- En los **muebles frigoríficos de venta al consumidor final** se permitirán **hasta 6 °C de tolerancia** en la temperatura del producto.

LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS

La limpieza y la gestión de los residuos son un aspecto clave. Se deben limpiar tanto las **superficies que contacten directamente con los alimentos** (superficies de trabajo, utillaje, equipos, envases...), como aquellas en las que **no exista contacto directo** (paredes, techos, suelos...) y los lugares que se utilicen para la higiene

En el diseño e implantación de un **plan de limpieza** es importante valorar si el diseño de los equipos y utensilios de la empresa facilita su limpieza para evitar la contaminación cruzada. Esto permite valorar si es necesario modificar el método de limpieza o sustituir un elemento (ej.: cambio de loncheadoras por equipos con cuchillas desmontables).

Es importante identificar todos **los equipos, los utensilios y la vajilla** que contactarán directamente con los alimentos, dado que las operaciones de limpieza que se desarrollen deben ser más exhaustivas. Incluir todas las instalaciones de almacenamiento de alimentos, aunque no pertenezcan estrictamente a la zona de cocina (por ejemplo, las neveras de los offices donde se preparan alimentos).

Conforme a lo dispuesto en el **capítulo VI del Reglamento 852/2004**, los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán **retirarse con la mayor rapidez posible** de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación.

Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán depositarse en **contenedores provistos de cierre**, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación. Dichos contenedores deberán presentar unas características de construcción adecuadas, estar en buen estado y ser de fácil limpieza y, en caso necesario, de fácil desinfección.

Deberán tomarse medidas adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros desechos. Los **depósitos de desperdicios deberán diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpios** y, en su caso, libre de animales y organismos nocivos.

Todos los residuos deberán **eliminarse higiénicamente** y sin perjudicar al medio ambiente con arreglo a la normativa comunitaria aplicable a tal efecto, y **no deberán constituir una fuente de contaminación** directa o indirecta.

TRAZABILIDAD Y CONTROL DE PROVEEDORES

Según dispone el **Reglamento 178/2002**, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. La trazabilidad es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, de un alimento o de una sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o con probabilidad de serlo, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución. Por tanto, contribuye a resolver de manera eficaz los problemas que afectan a la cadena alimentaria, al permitir localizarlos a través de la misma, y su retirada y recuperación en caso necesario.

En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución, deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, y los explotadores de empresas deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento, o con probabilidad de serlo. Para tal fin, dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

A nivel nacional, en el **artículo 6 de la Ley 17/2011**, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, también se establece la obligatoriedad de llevar a cabo dicha trazabilidad.

De forma complementaria, el **Reglamento 931/2011** sobre disposiciones de aplicación de los requisitos en materia de trazabilidad establecidos en el Reglamento 178/2002, para los alimentos de origen animal no transformados, establece la obligatoriedad de que los explotadores de empresas alimentarias pongan a disposición de los operadores de aquellas empresas alimentarias a la que se suministren este tipo de alimentos, determinada información como es la descripción exacta de los mismos, el volumen o la cantidad de éstos, el nombre y la dirección, tanto del expedidor como del destinatario, una referencia que identifique el lote o remesa y la fecha de expedición de los productos.

En base a lo anterior, es necesario que la empresa alimentaria pueda demostrar el origen de todos los productos que utiliza, siendo óptimo el desarrollo de un **plan de trazabilidad**. Véase el glosario de términos.

Para llevar a cabo el plan de trazabilidad, cada establecimiento describirá la metodología a seguir y la frecuencia con la que se llevarán a cabo los controles por el responsable, que podrán consistir en la realización de ejercicios prácticos que permitan comprobar que la trazabilidad se desarrolla adecuadamente. Existen diferentes posibilidades en función del tipo de trazabilidad aplicada por la empresa (de forma obligatoria o voluntaria) y del grado de detalle que la misma implique, por ejemplo:

- Trazabilidad hacia atrás: seleccionar una materia prima del almacén y comprobar que se puede identificar su proveedor.
- Trazabilidad de proceso: seleccionar una comida preparada del menú del día y comprobar que es posible identificar las materias primas y los proveedores utilizados.
- Trazabilidad hacia delante: seleccionar un cliente y comprobar que se puede identificar qué comidas preparadas se enviaron en una determinada fecha.



Para la realización de los controles oficiales, se comprobará que es posible seguir el rastro de los productos que entran y, en su caso, también de aquellos que salen del establecimiento, de forma que no se compromete la seguridad alimentaria. Los controles irán destinados a comprobar que:

- El seguimiento del rastro de los productos y su posible retirada/recuperación, se desarrolla de acuerdo con lo previsto para relacionar los productos que entran en el establecimiento (ej.: se revisan los albaranes de entrega de materias primas y se cumplimentan los datos relevantes no incluidos, tales como lote o fecha de caducidad), con los procesos seguidos (ej.: los productos almacenados se mantienen en sus envases originales, conservando su etiquetado e información de acompañamiento, tratamientos sufridos, cantidad y fecha de elaboración, registros de elaboración) y los productos comercializados (ej.: identificación de las empresas destinatarias y las comidas servidas, cantidad y fecha de las mismas); así como que en caso de fallos o incidencias se aplican medidas correctoras de forma que se han localizado, retirado/recuperado e informado de los productos implicados.
- Es efectivo para garantizar el servicio de comidas seguras, dado que la gestión de la trazabilidad en el establecimiento permite la localización, recuperación y retirada e información de los productos que no sean seguros de forma satisfactoria (ej.: realización de simulacros de trazabilidad, valoración de las medidas de comunicación y retirada en caso de incidencias).

En cuanto a la documentación y registros, tanto para el titular de los establecimientos, como para el control oficial, es necesario establecer un sistema de recogida y archivo de los documentos y/o registros necesarios que justifican que se aplica el plan y es efectivo. Se puede utilizar cualquier formato (ej.: escritos, informáticos), siendo importante buscar la sencillez de los modelos para documentar y, en la medida de lo posible, se utilizarán los documentos disponibles (ej.: fichas técnicas de los productos, registros de actividades o controles, albaranes/facturas de compra, listado de comidas preparadas, carta de menús, listado de proveedores).

Los modelos o formatos de documentos y registros acreditarán que:

- Las tareas de rastreabilidad y la gestión de alertas sanitarias propuestas se llevan a cabo como está previsto para seguir el rastro y facilitar la retirada de productos.
- La efectividad de las actividades realizadas al poner en evidencia que se cumplen los objetivos del plan y que es un valor añadido para optimizar los recursos del establecimiento en el seguimiento, recuperación y retirada de productos.
- Las incidencias o fallos relevantes y medidas correctoras adoptadas para eliminar la causa y prevenir la recurrencia, se registrarán y/o documentarán cuando pueda afectar la seguridad alimentaria.

Es importante conservar la documentación que acredita la **identificación** exacta del producto y la **descripción de lote**, en su caso, **la recepción y expedición de productos y la rastreabilidad de los mismos** a través de los procesos que se llevan a cabo en el establecimiento, asimismo, se debe llevar a cabo la **supervisión de la documentación** y comprobarse la pertinencia de las **medidas correctoras** aplicadas ante fallos o incidencias.



En establecimientos de restauración que suministran alimentos directamente al consumidor final en sus instalaciones o mediante servicio a domicilio, puede ser suficiente con el archivo de la documentación e productos recibidos o adquiridos (albaranes, facturas de compra), con la identificación correcta de las materias primas almacenadas en sus cámaras y almacenes (no debe perderse la información del producto si se cambia a otros envases para su conservación y la documentación de los envíos a domicilio).



FORMACIÓN DE TRABAJADORES

Uno de los instrumentos de seguridad alimentaria son las actuaciones de formación del personal que atiende en los establecimientos alimentario, como recoge el **artículo 28 de la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición**.

Asimismo, de acuerdo al **capítulo XII del anexo II del Reglamento 852/2004**, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

1. La **supervisión** y la **instrucción o formación** de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
 - Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios del APPCC o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una **formación adecuada** en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.
 - El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

En base a lo anterior, las empresas tienen la responsabilidad del diseño de los contenidos de formación de sus empleados¹.

En función del perfil de cada puesto de trabajo, los trabajadores deberán tener conocimiento de las medidas para la prevención y control de los riesgos.

Las empresas alimentarias deben garantizar que **todos los trabajadores** cuya actividad laboral pueda afectar a la inocuidad de los alimentos, **tengan la concienciación y la capacitación** necesaria: deben ser **conscientes** de la importancia que **sus acciones individuales** tienen sobre la inocuidad de los alimentos, de la necesidad de gestionar el riesgo y de las **posibles consecuencias** de cualquier error o mala práctica.

Los **contenidos formativos** deben diseñarse y adaptarse **a cada puesto de trabajo**.

Todos los nuevos empleados deben recibir una **formación inicial**, que deberá mantenerse **actualizada** y acorde con las necesidades de la empresa y con sus capacidades demostradas en cada puesto de trabajo.

Para conocer las necesidades formativas concretas de cada trabajador, es preciso que la empresa **identifique** las funciones que desarrolla y que afectan a la higiene y seguridad de los alimentos que se sirven. Es importante que esta identificación del personal se mantenga **actualizada** y se revise periódicamente.

¹ La responsabilidad en materia de formación es de los operadores de las empresas alimentarias, que habrán de acreditar, en las visitas de control oficial efectuadas por la autoridad competente, que los manipuladores de esas empresas han sido debidamente formados en las labores encomendadas. Como recuerda el Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria.

Si se manipulan alimentos, la formación debe abordar la importancia de las contaminaciones cruzadas.

CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Conforme al **capítulo XI bis del anexo II del Reglamento 852/2004**, los operadores de empresa alimentaria establecerán y mantendrán una cultura de seguridad alimentaria adecuada, y presentarán pruebas de ello, mediante el cumplimiento de los siguientes requisitos:

1. compromiso de la dirección y de todos los empleados con la producción y distribución seguras de alimentos;
2. empeño en la producción de alimentos seguros y en la participación de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria;
3. conocimiento de los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores de la empresa;
4. comunicación abierta y clara entre todos los trabajadores de la empresa, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas, incluida la comunicación de desviaciones y expectativas;
5. disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.

El compromiso de la dirección incluirá:

1. garantizar que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria;
2. mantener la integridad del sistema de higiene de los alimentos cuando se planifiquen y ejecuten los eventuales cambios;
3. verificar que se llevan a cabo controles de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada;
4. velar por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas;
5. garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes;
6. fomentar la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.

La aplicación de la cultura de seguridad alimentaria tendrá en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.



HIGIENE DEL PERSONAL

Un aspecto importante a considerar en la formación de los trabajadores como medida de prevención es la **higiene del personal**.

De acuerdo al **capítulo VIII del anexo II del Reglamento 852/2004**, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un **elevado grado de limpieza** y deberán llevar una **vestimenta** adecuada, limpia y, en su caso, protectora.
1. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Toda persona que se halle en tales circunstancias, que esté empleada en una empresa del sector alimentario y que pueda estar en contacto con productos alimenticios deberá poner inmediatamente en conocimiento del operador de empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

Ampliar información en la página web de la Comunidad de Madrid:

<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/manipuladores-alimentos>

CONTROL DE PLAGAS

CONTROL DE PLAGAS

El **capítulo IX del anexo II del Reglamento 852/2004** establece que deberán aplicarse **procedimientos adecuados de lucha contra las plagas**. Deberán aplicarse asimismo procedimientos adecuados para evitar que los **animales domésticos** puedan acceder a los lugares en que se preparan, manipulan o almacenan productos alimenticios (o, cuando la autoridad competente lo autorice en casos específicos, para evitar que dicho acceso dé lugar a contaminación).

El **capítulo I del anexo II del Reglamento 852/2004**, asimismo, indica que **la disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales** destinados a los productos alimenticios permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y **en particular el control de las plagas**.

El control de las plagas en un establecimiento contribuye a **evitar la contaminación y deterioro de los alimentos** provocado por los **insectos, roedores y otros animales** indeseables, que se comportan como transmisores (vectores) de enfermedades y constituyen una importante amenaza para la seguridad alimentaria.

Los alrededores de los establecimientos deben estar limpios y en orden, los accesos de entrada deben permanecer cerrados y los locales y equipos limpios, de forma que se eviten las infestaciones por plagas que se producen cuando existen zonas que permiten su entrada, alimentos y agua o humedad disponibles, y condiciones adecuadas para cobijarse y reproducirse.

El control integral de plagas permite obtener unos resultados más satisfactorios y con un menor impacto medioambiental, utilizando medidas preventivas y **únicamente empleando productos biocidas cuando esté justificado**.

El control de plagas de la empresa alimentaria es realizado generalmente por empresas especializadas, que diseñan el plan de control de plagas y/o realizan las actividades y/o los controles en el establecimiento (ej.: diagnóstico de situación, control y erradicación). Aunque se contrate el apoyo de una empresa, es necesaria la participación e implicación del personal de la propia empresa que se responsabilice de las actividades preventivas (ej.: mantenimiento de barreras, controles en la recepción de materias primas, prácticas adecuadas de almacenamiento).

Además de colaborar en la adopción de medidas preventivas, el personal del establecimiento alimentario debe participar activamente con la empresa contratada en la vigilancia y control para impedir la infestación del establecimiento.



ORIENTACIONES PARA EL CONTROL OFICIAL

Se comprobará que la presencia de animales indeseables está controlada en el establecimiento, por lo que no se compromete la seguridad alimentaria. Los controles irán destinados a comprobar que:

1. Se realizan medidas **preventivas**:

- Evitar focos en el exterior del establecimiento (ej.: zonas de acumulación de vegetación, objetos y basuras).
- Controlar el acceso al establecimiento (ej.: telas mosquiteras, desagües sifonados, burletes en puertas al exterior), incluidas las buenas prácticas de manipulación (ej.: control de la higiene de las materias primas en la recepción, estiba adecuada en almacén, puertas permanezcan cerradas).
- Impedir la existencia de zonas en las que se establecen y proliferan las plagas, lo que incluye actividades tanto de saneamiento (ej.: limpieza y desinfección, gestión de desperdicios y subproductos generados en el establecimiento) como de mantenimiento de instalaciones (ej.: reparación de grietas, reparar el goteo de grifos).
- Mantenimiento de barreras pasivas, cambios de lámparas insectocutoras, aplicación de plaguicidas).

2. En caso de infestaciones, se realizan medidas de **eliminación de vectores**: en caso de fallos o incidencias se aplican medidas correctoras para el control de la plaga y del producto afectado. Se comprobará la eliminación y seguimiento cuando aparezcan plagas y mediante medios físicos, y en caso necesario, químicos.

- Deberán realizarse los tratamientos de manera inmediata con medios mecánicos o biológicos (ej.: trampas de pegamento, lámparas insectocutoras, trampas de feromonas), y en su caso, con productos químicos. La aplicación de plaguicidas siempre deberá justificarse y los tratamientos serán específicos para cada caso y han de continuar mientras exista la plaga. Es importante conocer, en cada tratamiento: las medidas a adoptar para eliminar la plaga (ej.: sellado de grietas, reparación de barreras), la zona tratada, el plazo de seguridad del producto utilizado y la periodicidad del tratamiento para acabar con la plaga.

La aplicación de plaguicidas sólo podrá realizarse por personal especializado que posea su correspondiente acreditación de aplicador de acuerdo con el **Real Decreto 830/2010 por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas**. Los productos clasificados como de uso profesional y especializado tendrán que ser aplicados por personal que tenga la formación que les capacita de acuerdo con la legislación.

Las empresas contratadas deben estar inscritas en el **Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB)**, de acuerdo con lo dispuesto en la **Orden 3269/2006 y en la Comunidad de Madrid, por la Orden 700/2010**, que les faculta para ejercer su actividad tras la concesión del correspondiente número de registro. Se puede encontrar información adicional sobre estas empresas, como las empresas autorizadas, los requisitos a cumplir y otros aspectos en la página **web de la Comunidad de Madrid**:



<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/registros-empresas-cursos-biocidas#registro-oficial-establecimientos-servicios-biocidas-roesb>

ACCESO DE ANIMALES A LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

El **artículo 14 del Real Decreto 1021/2022** regula el acceso de animales a los establecimientos de comercio al por menor, y en particular indica lo siguiente:

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

Asimismo, está **prohibido** el acceso de animales a los **lugares de venta de alimentos** (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, en el cumplimiento de sus funciones y bajo la supervisión de su responsable.

2. En las zonas de los **establecimientos de hostelería y restauración** donde únicamente se sirven alimentos (tales como comedores, terrazas, exterior de las barras, etc.), el operador del establecimiento **puede permitir el acceso de animales domésticos**, siempre que se cumplan los siguientes requisitos, sin perjuicio de otra normativa que les resulte de aplicación:
 - a) Informar a los dueños o responsables de los animales de los requisitos de acceso.
 - b) Los animales deberán estar sujetos por una correa, en un trasportín o controlados por otros medios.
 - c) Los animales 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) Se evitará que los animales entren 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 beber utilizando, en todo caso, útiles expresamente diseñados para la alimentación de animales.
2. No obstante, lo establecido en el apartado anterior, los operadores de los establecimientos de hostelería y restauración **podrán prohibir a su 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, en el cumplimiento de sus funciones y bajo la supervisión de su responsable.



3. Se **informará** de si está prohibido el acceso de animales domésticos mediante un **cartel visible a la entrada** del establecimiento.
3. Los establecimientos de hostelería y restauración que permitan la presencia de animales domésticos de las personas consumidoras en sus locales deberán contar con **útiles de limpieza de uso exclusivo en caso de que los animales orinen, defequen o vomiten**.

Por otra parte, el **artículo 15 del Real Decreto 1021/2022** regula los requisitos que deben cumplir los **establecimientos con perros o gatos** propios destinados a interactuar con la clientela, indicando que, 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.

ETIQUETADO E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS POR LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Según lo indicado en el **artículo 11 del Real Decreto 1021/2022**, los productos alimenticios elaborados por los establecimientos de comercio al por menor se presentarán y etiquetarán de acuerdo con el **Reglamento 1169/2011** y normativa específica de cada alimento. Además, dichos alimentos, podrán incluir de manera voluntaria:

- La expresión «**ELABORADO POR**» seguido del tipo y el nombre del establecimiento elaborador en la etiqueta, placa o marchamo del producto.
- La mención «**ELABORACIÓN PROPIA**» en un cartel o rótulo próximo al producto, en un listado fuera del expositor o en una zona delimitada, cuando no se presenten envasados. Cuando presenten esta mención solo podrán venderse en el establecimiento donde se han elaborado o en las sucursales del mismo.

A tales efectos, no se considerará elaboración el fraccionamiento o el envasado de un producto alimenticio elaborado por otro fabricante, ni el corte o deshuesado de carne fresca, ni la limpieza o el corte de pescado.

IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS

Conforme al **artículo 5 del Real Decreto 1021/2022**, en cuanto a la **congelación** de las materias primas o productos en un establecimiento de comercio al por menor:

- Si **se reciben envasados**, se deberá mantener su envase original con la etiqueta en la que figure la **fecha de caducidad o de consumo preferente**. Al lado de la misma 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.
- Si **se congelan materias primas que se reciben sin envasar**, 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**.

Cuando se **congelen los productos elaborados en el propio establecimiento**, con vistas a su posterior venta, utilización o donación, estos 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. Estos operadores deberán contar con **registros en los que se recojan al menos:**

- la descripción del producto,



- cantidad,
- fecha de caducidad o consumo preferente previas,
- fecha de congelación,
- nueva fecha de consumo preferente
- y, en el caso de que se donen, el destino de los productos.

No obstante, estos registros no serán necesarios si se incluye toda esta información en la etiqueta de los productos congelados, según lo recogido en el **Reglamento 1169/2011**.

Según dispone el **Real Decreto 1021/2022**, se podrán descongelar 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 1169/2011**, y sin perjuicio de lo establecido en el **Real Decreto 126/2015**, 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.

En caso de que en el establecimiento se realice la venta de carne fresca, **la carne fresca congelada en el minorista no se podrá vender descongelada**.

Ampliar información en la página web de la Comunidad de Madrid:

<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/etiquetado-obligatorio-alimentos>

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS

Según el **artículo 9 del Reglamento 1169/2011**, relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor, entre la lista de menciones obligatorias se encuentra: *todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada*.

El **anexo II del Reglamento 1169/2011** incluye **14 sustancias** (en adelante se denominarán alérgenos) que han demostrado tener una elevada prevalencia en su capacidad potencial de producir una reacción adversa en una persona susceptible (alergias e intolerancias alimentarias). Estos **14 alérgenos** deberán indicarse expresamente, independientemente de la concentración en la que se encuentren en el producto acabado (aunque sea de forma modificada) o de que sean aditivos o ingredientes de alimentos compuestos, y **son los siguientes**:



1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:

- a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa;
- b) maltodextrinas a base de trigo;
- c) jarabes de glucosa a base de cebada;
- d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo.

4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:

- a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
- b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.

6. Soja y productos a base de soja, salvo:

- a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados;
- b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
- c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
- d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:

- a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
- b) lactitol.

8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis L.*), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

9. Apio y productos derivados.



10. Mostaza y productos derivados.

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

13. Altramuces y productos a base de altramuces.

14. Moluscos y productos a base de moluscos.

La **obligación de informar al consumidor** sobre si el alimento contiene alguno de estos 14 ingredientes, se aplica a los:

- Alimentos **envasados**: destacando esas sustancias dentro de la lista de ingredientes.
- Alimentos **no envasados o vendidos a granel**: a través de carteles, del vendedor, de fichas para consulta, etc.
- Alimentos (comidas) **suministrados en cafeterías, restaurantes, comedores de empresa, guarderías, colegios, etc.:**
 - por **escrito** (en la carta, menú, en carteles cerca del alimento...), y/o
 - de forma **oral**, siempre que esta información esté recogida de forma escrita en el establecimiento y sea fácilmente accesible. En este caso, habrá **carteles** informativos sobre cómo y dónde obtener esa información (el lugar o la persona que le informará sobre ello).

En el caso de que la información se facilite de forma **oral**, deberá existir también un **registro escrito o electrónico** (mediante fichas técnicas de productos elaborados, recetas de los platos elaborados, hojas informativas...), de los ingredientes que es obligatorio declarar. Estos registros deben estar presentes en el establecimiento donde se suministran los alimentos, y ser accesibles para las autoridades de control y para los consumidores que la soliciten.

Los **alimentos sin envasar** se regulan por el **art. 44 del Reglamento 1169/2011 y por el Real Decreto 126/2015**, 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.

En la **venta a distancia** la información sobre alérgenos se debe proporcionar, siempre sin coste adicional:

- Antes de que se realice la compra.
- De forma escrita, en el momento de la entrega del alimento.

Los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de **gluten** en los alimentos se regulan mediante el **Reglamento 828/2014**, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos, según el cual, el término "**sin gluten**" podrá



utilizarse cuando los alimentos, no contengan más de 20 mg/kg de gluten y la mención “**muy bajo en gluten**” solamente podrá utilizarse cuando los alimentos que consistan en trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, o que contengan uno o más ingredientes hechos a partir de estos cereales, se hayan procesado específicamente para reducir su contenido de gluten y no contengan más de 100 mg/kg de gluten.

Asimismo, la Comisión publicó la **Comunicación de 13 de julio de 2017**, relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias; y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) publicó una **nota interpretativa sobre las condiciones de empleo de las menciones “sin lactosa” (< 0,01 % de lactosa) y “bajo contenido en lactosa” (< 1 % de lactosa)**.

Ampliar información: [Guía para la Gestión de alérgenos en el comercio minorista y el sector de la restauración](#) de la Comunidad de Madrid.



FLEXIBILIDAD EN LA IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL APPCC EN LA EMPRESA ALIMENTARIA

El **Reglamento 852/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que todas las empresas alimentarias deben cumplir con el **requisito obligatorio de elaborar, aplicar y mantener un procedimiento permanente basado en los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)**.

No obstante, en el caso del **comercio minorista** de la alimentación y de la **restauración**, una parte importante de empresas en España son **microempresas**, caracterizadas por tener menos de 10 trabajadores y un volumen de ventas anuales menor de 2 millones de euros anuales, las cuales pueden tener serias dificultades y limitaciones prácticas para la aplicación del sistema APPCC de forma convencional.

En base a ello, la Comisión Europea reconoce la necesidad de aplicar **mecanismos de flexibilidad** de los procedimientos basados en el sistema APPCC, en particular sobre los **establecimientos más pequeños**. (DOCE, de 30/07/2016: Comunicación de la Comisión Europea sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias).

Por ello, la Comunidad de Madrid ha establecido estos *Orientaciones de flexibilidad a aplicar por las empresas no sujetas a Registro Sanitario (RGSEAA)*:

Orientaciones de flexibilidad en el sistema de seguridad alimentaria a aplicar por las empresas de comidas preparadas no sujetas a Registro Sanitario (RGSEAA).

Empresa	Criterios de flexibilidad en la aplicación del sistema APPCC
Comercio minorista que elabora o manipula alimentos (ej.: <i>carnicerías, pollerías, charcuterías, pescaderías</i>)	1) <u>Microempresas</u> . En sectores y actividades en los que predomine la pequeña empresa, existe la posibilidad de aplicar <u>planes de PCH y de trazabilidad o una guía de PCH</u> (las carnicerías-charcuterías son una excepción y precisan un sistema APPCC o una guía para su aplicación). 2) Empresas con <u>actividades alimentarias con peligros y controles bien conocidos, comunes y con cierta homogeneidad</u> : <u>guía de aplicación del sistema APPCC</u> (ej.: <i>centros de cadenas de distribución minorista</i>).
Restauración social (ej.: <i>colegios, guarderías, residencias de tercera edad</i>)	1) <u>Microempresas</u> : <u>guía de aplicación del sistema APPCC</u> . 2) <u>Empresas que se abastecen de cocina central</u> : en actividades alimentarias en las que no se elaboran o preparan comidas pueden ser suficientes los <u>Planes de PCH y de trazabilidad o una guía de PCH</u> .
Restauración comercial (ej.: <i>restaurantes, cafeterías, bar con cocina</i>)	<u>Planes de PCH y de trazabilidad o una guía GPCH</u>
No elaboran ni manipulan comidas (ej.: <i>bar sin cocina, cafés, pubs</i>)	<u>Planes de PCH que correspondan y de trazabilidad</u> (según productos comercializados y procesos que tengan lugar) o una <u>guía de PCH</u>

En resumen, en el caso de **los establecimientos de restauración comercial**, puede ser un medio satisfactorio y efectivo para controlar los peligros y garantizar la seguridad de los alimentos:



- la aplicación de unas **prácticas correctas de higiene** basadas en los principios del sistema APPCC
- **el empleo de una guía sectorial, como las elaboradas por asociaciones nacionales o autonómicas.**

Los establecimientos alimentarios que necesiten profundizar en el diseño e implantación de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), pueden consultar y descargar los documentos publicados en la página web de la Comunidad de Madrid: <https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/appcc-empresa-alimentaria>



ANEXO I. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Autoridades competentes:

- a) las autoridades centrales de un Estado miembro responsables de la organización de los controles oficiales u otras actividades oficiales, de conformidad con el presente Reglamento 2017/2011 y con las normas a que se refiere el artículo 1, apartado 2;
- b) cualquier otra autoridad a la que se haya atribuido dicha responsabilidad;
- c) en su caso, las autoridades correspondientes de un tercer país.

Controles oficiales: las actividades realizadas por las autoridades competentes o por los organismos delegados o las personas físicas en las que se hayan delegado determinadas funciones de control oficial de conformidad con el presente Reglamento 2017/2011 para comprobar:

- a) el cumplimiento por parte de los operadores del presente Reglamento y de las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2, y
- b) que los animales y mercancías cumplen los requisitos establecidos en las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2, en particular para la expedición de certificados o atestaciones oficiales.

Otras actividades oficiales: las actividades, distintas de los controles oficiales, realizadas por las autoridades competentes o por los organismos delegados o las personas físicas en las que se hayan delegado determinadas actividades de control oficial de conformidad con el presente Reglamento 2017/2011 y con las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2, incluidas las actividades destinadas a comprobar la presencia de enfermedades animales o plagas de los vegetales o a prevenir o contener la propagación de dichas enfermedades animales o plagas vegetales o a erradicarlas, a conceder autorizaciones o aprobaciones y a expedir certificados o atestaciones oficiales.

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. Quedan **excluidas** 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.

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.

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.

Plan de trazabilidad: es el conjunto de procedimientos que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena alimentaria en un momento dado. Este plan debe incluir:

- la **trazabilidad hacia delante**.
- la **trazabilidad hacia atrás:** consiste en documentar de quién se reciben los productos. Muchas veces bastará con conservar los albaranes o las facturas con las que se recibe la mercancía y puede ser aconsejable anotar los lotes o las fechas de caducidad/consumo preferente del proveedor. Consiste en poder demostrar:
 - Nombre y dirección del proveedor.
 - Qué se ha recibido exactamente: qué tipo de productos y qué cantidades.
 - Cuando se ha recibido (la fecha recepción).
 - Qué se hizo con los productos cuando se recibieron, es decir, dónde se almacenaron y en qué condiciones.
- La **trazabilidad de proceso:** la normativa no exige llevar una trazabilidad de proceso (interna), pero para conocer qué producto final puede haber incorporado un ingrediente concreto, las empresas tienen que tener un sistema de producción que documente:
 - Qué producto se fabrica.
 - A partir de qué ingredientes.
 - Cuando se producen varios lotes de productos a partir de un lote original, etc.
 - Cuanto más precisa sea esa información, más sencilla y con menos coste será una eventual retirada de productos del mercado.

Los documentos deben conservarse al menos durante la vida útil del producto y mientras sea posible que esté en el mercado en posesión de los consumidores, la empresa debe conservar la información.

Trazabilidad: la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

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.

ANEXO II. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

NORMATIVA DE APLICACIÓN

Normativa Comunitaria:

- [Reglamento \(CE\) Nº 178/2002 Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.](#)
- [Reglamento \(CE\) Nº 852/2004 Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.](#)
- [Reglamento \(CE\) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.](#)
- [Reglamento \(UE\) Nº 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.](#)
- [Reglamento \(UE\) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.](#)
- [Reglamento de Ejecución \(UE\) N °828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.](#)
- [Reglamento \(CE\) Nº 37/2005 de la Comisión, de 12 de enero de 2005, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.](#)
- [Reglamento de Ejecución \(UE\) Nº 931/2011 De la Comisión 19 de septiembre de 2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento \(CE\) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal](#)
- [Reglamento \(CE\) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.](#)
- [DOCE, de 30/07/2016. Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos \(PPR\) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias.](#)
- [DOCE, de 13/12/2017. Comunicación de la Comisión de 13 de julio de 2017 relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, según figuran en el anexo II del Reglamento \(UE\) n.o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.](#)

Normativa Nacional:

- [Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.](#)
- [Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.](#)
- [Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.](#)
- [Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.](#)
- [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.](#)
- [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.](#)
- [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.](#)
- [Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.](#)
- [Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.](#)
- [Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.](#)
- [Orden SCO/3269/2006, de 13 de octubre, por la que se establecen las bases para la inscripción y el funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas.](#)
- [Nota sobre el empleo de las menciones “sin gluten” y “sin lactosa en el etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos.](#)
- [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre las condiciones de conservación de frutas cortadas por la mitad en establecimientos de comercio al por menor.](#)

Normativa autonómica:

- [Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid.](#)
- [Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la Norma de Calidad para los Aceites y Grasas Calentados.](#)
- [ORDEN 700/2010, de 29 de diciembre, por la que se crea el Registro de Establecimientos y Servicios Biocidas y se regula el procedimiento de inscripción y funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la Comunidad de Madrid.](#)



PÁGINAS WEB DE INTERÉS

- <https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/alimentacion>
- <https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/quiero-montar-empresa-alimentaria>
- <http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM050529.pdf>
- https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/procedimientos_registro.htm





**Comunidad
de Madrid**

Dirección General de Salud Pública
CONSEJERÍA SANIDAD