

MANUAL ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS

M - 2
Pág. 1 de 125.

Versión 0
Fecha:
13/07/2023



GOVERN
ILLES
BALEARS

I. OBJETIVO DEL MANUAL

II. ESTRUCTURA

III. CONTENIDO:

- BLOQUE 0: REGISTRO Y RESPONSABILIDADES / COMERCIALIZACIÓN EN LINEA
- BLOQUE I: INFRAESTRUCTURA
- BLOQUE II PROCESOS
- BLOQUE III A: SGSA
- BLOQUE III B: SGSA

IV. NORMATIVA Y DOCUMENTOS DE REFERENCIA

V. ANEXO I

I. OBJETIVO DEL MANUAL

Este manual recoge los criterios de control establecidos por el Servicio de Seguridad Alimentaria para los diferentes requisitos de aplicación en los establecimientos minoristas, con el objetivo de establecer procedimientos para armonizar los criterios de control y hacerlos transparentes a los empresarios de nuestra comunidad y así promocionar la inocuidad alimentaria.

La valoración del cumplimiento de estos criterios se registra en el acta de control y se tipifican en un cuestionario anexo. Este manual describirá el criterio de control aplicado para cada uno de los ítems incluidos en dicho cuestionario.

CUESTIONARIO MINORISTAS Anexo al acta número _____

CARACTERIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Elaborador	Enfoque flexible SGSA?	Actividad	Tipo Establecimiento
SI	NO	<ul style="list-style-type: none"> Carnicería - Salchichería Carnicería - Charcutería Pastelería - Repostería - Bollería que requieren frío Elaborador minorista lácteo Otros elaboradores sin un SGSA con enfoque flexible descrito 	A
SI	SI	<ul style="list-style-type: none"> Horno Heladería 	B
NO	SI	<ul style="list-style-type: none"> Carnicería Pescadería Frutería - verdulería Minorista polivalente 	

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Marca opción/es que corresponda:

- elaborador de productos listos para el consumo a base de productos de origen animal y que favorezcan el crecimiento de microorganismos patógenos.
- elaborador de productos de pastelería, repostería, o bollería rellena no estable a temperatura ambiente. No se incluyen los establecimientos que reciben estos productos elaborados y congelados y únicamente los somete a tratamiento térmico y posterior conservación en refrigeración.
- elaborador de quesos, mantequilla y nata hechos a base de leche cruda o con un tratamiento inferior a la pasteurización.
- establecimientos que suministran a otros minoristas, todo dentro la condición de marginalidad, localizado y restringido
- establecimiento que suministra a al menos 3 sucursales
- troceado / troceado + envasado de alimentos que favorecen el crecimiento de *Listeria*
- Elaborador de solo productos con características que no favorecen el crecimiento bacteriano (pan, aceite, vino...)

Únicamente para establecimientos que comercian en línea, registrar el enlace para acceder a la página web y/o perfil de la red social.

TIPUS:

- A
- B

Items del cuestionario a responder de acuerdo al tipo de establecimiento. Mirar la primera columna del cuestionario.

Se marcará siempre una de las 5 opciones: CONFORME "CO", DEFICIENCIA "DE", INCUMPLIMIENTO "IN", NO VALORADO "NV" O NO DE APLICACIÓN "NA". Si se marca "NV" o "NA", se hará una descripción del motivo en el cuerpo del acta, encabezándola con el número del ítem al que corresponde. Además, se describirán en el cuerpo del acta las evidencias relativas a los incumplimientos "IN", las deficiencias "DE", también encabezándolas con el número del ítem al que corresponden.

BLOQUE 0: COLABORACIÓN / REGISTRO Y RESPONSABILIDADES / COMERCIALIZACIÓN EN LÍNEA		CO	DE	IN	NA	NV
00	Se colabora con las actuaciones de control oficial					
01	Los datos de la inscripción en el registro y/o autorización de la empresa					
02	Actividades de la inscripción y/o autorización					
		SI	NO			NV
03	Se comercializa en línea					
BLOQUE 1: INFRAESTRUCTURA		CO	DE	IN	NA	NV
1	Locales: Disposición, diseño, construcción, emplazamiento y tamaño					
2	Suelos, paredes y techos					
3	Aberturas: ventanas, puertas, huecos y desagües de fácil limpieza					
4	Protección contra la entrada de plagas, otros animales u otras fuentes de contaminación					
5	Utensilios, instalaciones y equipos (capacidad, materiales, diseño, mantenimiento y ubicación)					

6	Limpieza: Los utensilios, instalaciones y equipos están en buen estado de limpieza								
7	Útiles de limpieza y productos químicos								
8	Agua de consumo humano (caliente donde sea necesario)								
9	Ventilación								
10	Flujo del proceso. Separación entre productos y zonas para evitar contaminaciones cruzadas								
11	Lavabos y vestuarios								
12	Lavamanos								
13	Equipos de refrigeración/congelación: Capacidad, buen funcionamiento y disposición de termómetros								
14	Instalaciones y contenedores para los residuos								
15	Equipos de transporte de alimentos								
BLOQUE II: PROCESOS									
CO DE IN NA NV									
16	Higiene del personal								
17	Contaminación cruzada: Prácticas de manipulación y formación en higiene alimentaria								
18	Control de materias primas, materiales y menaje y temperaturas reglamentarias								
19	Almacén de alimentos no perecederos y otros productos no alimentarios								
20	Almacén de productos perecederos								
21	Identificación y separación de los productos no conformes								
22	Gestión de los ingredientes sobrantes y de las donaciones								
23	Sistemas de descongelación								
24	Elaboración con tratamiento térmico								
25	Aceite de fritura en buen estado								
26	Exposición y venta: Los alimentos están protegidos y a la temperatura que les corresponde								
27	Corte y envasado								
28	Transporte y mantenimiento a las temperaturas reglamentarias								
BLOQUE III A: SGSA									
CO DE IN NA NV									
29	Su SGSA es específico y basado en un sistema de APPCC completo								
30	Plan de mantenimiento, registro de las actuaciones de control y las medidas correctoras								
31	Plan de control del agua, registro de las actuaciones y de las medidas correctoras								
32	Plan de limpieza y desinfección, con verificación de la eficacia y medidas correctoras								
33	Plan de control de plagas, registro de las actuaciones y las medidas correctoras								
34	Plan de control de materias primas y proveedores, registro de las actuaciones y medidas correctoras								
35	Plan de control de trazabilidad de los productos, de las materias primas y medidas correctoras								
36	Plan de formación en higiene y seguridad alimentaria de todo el personal								
37	Plan de control de los procesos que requieren temperatura/tiempo								
38	Fichas técnicas de las elaboraciones con parámetros determinantes para la seguridad								
39	Actividades de verificación de la eficacia de los planes de control								
40	Plan de control de alérgenos y sustancias que pueden provocar intolerancias destinado a evitar su presencia en aquellos productos que se ofrecen como libres de estos ingredientes								
41	Información general obligatoria destinada al consumidor								
42	Gestión de los alimentos descartados								
43	Veracidad de la información nutricional de los productos elaborados si se ofrece								
BLOQUE III B: SGSA									
CO DE IN NA NV									
44	Mantenimiento y limpieza de las instalaciones y equipos								
45	El agua no pone en riesgo la seguridad alimentaria y se hacen los controles necesarios								
46	Control de plagas								
47	Documentos (facturas, albaranes, etiquetas...) de las materias primas para identificar los proveedores que las suministran y destino de los alimentos descartados								
48	Formación en higiene y en seguridad alimentaria								
49	Fichas técnicas con los parámetros determinantes para la seguridad								
50	Plan de control de alérgenos y sustancias que pueden provocar intolerancias destinado a evitar su presencia en aquellos productos que se ofrecen como libres de estos ingredientes								
51	Información general obligatoria destinada al consumidor								
52	Veracidad de la información nutricional de los productos elaborados, si se ofrece								
BLOQUE IV: REQUISITOS ESPECÍFICOS POR TIPO DE ESTABLECIMIENTO/ACTIVIDAD									
CO DE IN NA NV									
BLOQUE IV. I. HELADERIA									
53	Servicio de helados								
54	Lavavajilla: Las vajillas y los contenedores se limpian y se desinfectan por medios mecánicos								
55	Limpieza y desinfección de los vegetales								
56	Productos con huevo								
BLOQUE IV. II. PASTELERIA/ BOLLERIA/ REPOSTERIA/ HORNO									
57	Productos con huevo								
58	Elaboraciones listas para el consumo sin tratamiento térmico que requieren frío								

59	Control de acrilamida						
60	Uso de madera						
BLOQUE IV. III. PESCADERIA							
61	Control de parásitos en pescado y cefalópodos						
62	Información sobre el tratamiento de congelación para la prevención de anisakiasis						
63	Información específica obligatoria de los productos de la pesca y de la acuicultura						
64	Información específica de trazabilidad de los productos de la pesca y de la acuicultura						
65	Indicación contenido de sulfitos en los productos a los que ha añadido						
66	Venta de las especies escolar o escolar negro (pez mantaquilla) y no venta de pescados tóxicos						
67	Exposición y mantenimiento de productos de la pesca o marisqueo						
68	Manipulación, descabezado, eviscerado, cortado y fileteado de los productos de la pesca						
BLOQUE IV. IV. MINORISTAS DE LA CARNE							
CO DE IN NA NV							
69	Canales con marca sanitaria						
70	Información general obligatoria de la carne picada, preparados cárnicos y productos cárnicos						
71	Trazabilidad carne bovina. Etiquetado y exposición de la carne						
72	Trazabilidad carne bovina. Sistema de registro de trazabilidad de la carne						
73	Trazabilidad de otras especies						
74	Condiciones generales de higiene de la carne						
75	Condiciones particulares de higiene de la carne picada y preparados de carne						
76	Carne picada sin aditivos						
77	Aditivos permitidos y información al consumidor de los sulfitos						
78	Procesos de elaboración de derivados cárnicos						
BLOQUE IV. V OTROS ASPECTOS ESPECÍFICOS							
CO DE IN NA NV							
79	Zonas de degustación						
80	Identificación productos de elaboración propia						
81	Maquinas expendedoras						
82	Elaboración en viviendas privadas. Se aplican los requisitos y limitaciones de aplicación						

Si quiere saber más sobre los requisitos que le son de aplicación puede consultar el documento MANUAL MINORISTAS. Se puede consultar en la web

<https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/inicio-43801/?mcont=98427>

Cláusula de exención de responsabilidad:

El control muestra las actividades, procedimientos y registros del establecimiento, basándose la valoración en evidencias objetivas observadas y los documentos aportados o las manifestaciones de las personas frente las que se ha hecho el control y que se han podido obtener justo en el momento de la visita.

La ausencia de estas evidencias o la carencia de veracidad de la información proporcionada pueden influir en la validez de la valoración de conformidad expresada al acta y esta solo refleja la situación observada justo en el momento de la visita (a la fecha y hora del pie del acta).

Atendiendo a esta circunstancia se tiene que considerar el hecho de que la responsabilidad principal de garantizar la seguridad alimentaria de manera continua es de la empresa y no de los técnicos de seguridad alimentaria ejecutores del control oficial

Localidad y fecha _____ de _____ de _____

Persona/s ante las cuales se lleva a cabo el control:

Nombre: _____

DNI: _____

Firma: _____

Firma Inspector/es: _____

II. ESTRUCTURA DEL MANUAL

En este manual, la relación de requisitos a cumplir se presenta de la misma manera que en el cuestionario de control oficial. Estos se distribuyen en los siguientes bloques:

- BLOQUE 0: COLABORACIÓN / REGISTRO Y RESPONSABILIDADES / COMERCIALIZACIÓN EN LÍNEA

Incluye los requisitos necesarios para que las empresas alimentarias estén correctamente inscritas en el registro sanitario de acuerdo a la actividad que realizan y a sus responsabilidades.

También se establecen los requisitos generales de la información proporcionada en la web si se hace comercialización en línea.

Además de los requisitos relativos a la responsabilidad de colaboración con la autoridad de control.

- BLOQUE I: INFRAESTRUCTURA

En este bloque se incluyen los requisitos que deben cumplir las construcciones, instalaciones y equipamiento del establecimiento de forma que se pueda realizar una actividad segura.

- BLOQUE II PROCESOS

Este bloque incluye los requisitos de formación y de higiene en la actividad para evitar riesgos alimentarios.

- BLOQUE III: SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este bloque establece los requisitos del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA) que debe aplicarse al establecimiento para velar que los riesgos alimentarios estén bajo control.

El SGSA del establecimiento debe aportar ampliamente confianza al control oficial de que se han aplicado las medidas necesarias.

De acuerdo a los criterios de referencia (Comisión Europea, 2020; EFSA, 2017 y EFSA 2020) para la aplicación del SGSA en establecimientos minoristas se establecen diferentes requisitos de exigencia dependiendo del tipo de establecimiento, estableciéndose dos grandes grupos, los que se puede aplicar un enfoque simplificado y a los que no, de acuerdo a la siguiente tabla:



Elaborador?	Enfoque simplificado SGSA?	Actividad	Tipo establecimiento
SÍ	NO	<ul style="list-style-type: none">• Carnicería - Salchichería• Carnicería - Charcutería• Repostería – Pastelería - Bollería que requiere frío• Elaborador minorista lácteo• Otros minoristas elaboradores	A
SÍ	SÍ	<ul style="list-style-type: none">• Horno• Heladería	B
NO	SÍ	<ul style="list-style-type: none">• Carnicería• Pescadería• Frutería-verdulería• Minorista polivalente	

Por eso en este manual existen dos tipos de BLOQUE III, el que se aplica a los establecimientos tipo A (BLOQUE III A) y el que se aplica a los establecimientos tipo B (BLOQUE III B).

- ÍTEMS: REQUISITOS/TEN EN CUENTA/NORMATIVA

Cada uno de estos bloques tiene un conjunto de ítems numerados.

Estos ítems incluyen los apartados:

- “Requisitos”, donde se hace una síntesis de los aspectos que son de obligado cumplimiento.
- “Ten en cuenta” donde se mencionan observaciones a considerar para cumplir estos requisitos o aspectos de flexibilidad. Puede no estar presente en todos los ítems.
- “Normativa” donde se relacionan los preceptos normativos para cada uno de estos requisitos. Al final de este manual se encuentra el listado de normativa mencionada en cada uno de los ítems junto a un enlace para su consulta.

VI. CONTENIDO:



A continuación, se presentan los ítems de aplicación en los establecimientos minoristas.

BLOQUE 0: COLABORACIÓN / REGISTRO Y RESPONSABILIDADES / COMERCIALIZACIÓN EN LÍNEA

0.0. Se colabora con las actuaciones de control oficial

Requisitos

Los trabajadores y el responsable de la empresa colaboran y asisten a las autoridades de control en el ejercicio de sus funciones, en aspectos como:

- El suministro de toda clase de información sobre instalaciones, productos o servicios.
- El acceso a la documentación comercial.
- Acceso a los sistemas informatizados de información de la empresa.
- Facilitar copia de la documentación si se requiere.
- El acceso a cualquier instalación, medios de transporte, locales y todo lugar en el que se desarrolle su actividad.
- Acceso a los productos con los que operan.
- A permitir la toma de muestras
- Y demás facilidades para el control que demande la inspección

En ningún momento se somete a los agentes de control a resistencia, coacción, amenaza, represalia, desacato o cualquier forma de presión en el ejercicio de sus funciones.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 6
- Reglamento (UE) 2017/625, artículo 15
- Real decreto 1945/1983, artículo 14
- Ley 5/2003, artículo 57
- Ley 16/2010, artículo 56

1.1. Datos inscritos en el registro y/o autorización de la empresa

Requisito

Los **datos** comunicados para la inscripción del establecimiento en el Registro Sanitario son correctos.

La razón **social** corresponde a la persona física o jurídica titular o propietaria del establecimiento y que es la responsable de los procesos alimentarios.

Si hay otras **empresas vinculadas** al establecimiento que comparten responsabilidades en los procesos alimentarios, esta vinculación figura por escrito en un contrato o acuerdo de prestación de servicios, especificando claramente las responsabilidades que corresponden a cada una. Estas otras empresas también disponen de la correspondiente inscripción en el Registro Sanitario.

Hay que tener en cuenta

El trámite telemático de inscripción o actualización de datos en el registro sanitario se puede hacer a través del siguiente enlace:

<https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/autorizaciones/>

Normativa

- Decreto 99/2012, artículo 2, punto.1, apartado a) y artículo 2 punto 3
- Real decreto 191/2011, artículo 2
- Reglamento (UE) 852/2004, artículo 6
- AESAN, 2021: Guía para lo Registro Sanitario de las empresas y establecimientos alimentarios
- Real decreto 1021/2022, artículo 3

0.2 Actividades de la inscripción y/o autorización

Requisitos

Las actividades que constan en la inscripción del Registro Sanitario coinciden con las que lleva a cabo el establecimiento.

Como establecimiento minorista, se manipulan, preparan, elaboran o transforman alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final o colectividad, in situ o a distancia.

Se incluyen los locales ambulantes o provisionales (carpas, paradas y vehículos de venta ambulante) los almacenes de apoyo y las instalaciones en las que con carácter

principal se realizan operaciones al consumidor final, así como los establecimientos de restauración y hostelería.

Quedan excluidas las explotaciones donde se haga venta directa de productos primarios y lugares donde se lleven a cabo operaciones de manipulación, preparación, almacenamiento y suministro **ocasional de alimentos para particulares** a eventos como celebraciones religiosas, escolares benéficas o municipales.

Sólo podrán suministrar alimentos de producción propia y productos de origen animal a otros minoristas siempre que:

- No venda a establecimientos con Registro General Sanitario de empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)
- Esta actividad se limite como máximo del 25% de la producción anual o con una comercialización total (venta al consumidor y otros minoristas) de como máximo 500 Kg semanales
- Se haga dentro del ámbito geográfico de la misma Isla.
- Presente una declaración responsable a la Sección de Autorizaciones, según el modelo establecido, en la que declara que cumple los requisitos anteriores y cuenta con registros y documentación con los datos relativos a los suministros que haga:
 - Establecimientos destinatarios
 - Las cantidades de alimentos
 - Fechas de suministro

La comercialización para los productos de origen NO animal y los que NO sean de producción propia no está restringida.

Hay que tener en cuenta

A las empresas minoristas sólo les corresponde estar inscritos en **el Registro de empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Islas Baleares sujetas a control oficial (en adelante, Registro Sanitario Autonómico)**

Que podéis hacer la comunicación previa de vuestra actividad o la actualización de datos de manera telemática al siguiente enlace:

<https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/autorizaciones/>

En caso de superarse las limitaciones de ámbito comercial establecidas para establecimientos minoristas, corresponde la inscripción al Registro General Sanitario de empresas Alimentarias y Alimentos.

Normativa

- Real decreto 191/2011, artículo 2
- Reglamento (UE) 852/2004, artículo 6
- AESAN, 2021: Guía para lo Registro Sanitario de las empresas y establecimientos alimentarios
- Real decreto 1021/2022, artículo 3
- Decreto 99/2012, artículo 2

0.3. Se comercializa en línea y la información es correcta

Requisitos

Si se ofrece venta a distancia por medios electrónicos, se proporciona la siguiente información antes del momento de la compra:

- Denominación comercial o social de la empresa
- Domicilio social o un domicilio industrial en España
- Dirección de correo electrónico, formulario de contacto, teléfono o fax.
- Datos inscripción registral, si es el caso.
- Datos inscripción sanitaria
- NIF
- Precio producto o servicio, con el detalle si incluye los impuestos y gastos de envío.
- Códigos de conducta a los que se haya adherido
- Información con redacción destacada relativa a los ingredientes susceptibles de causar alergias intolerancias alimentarias para cada preparación.

Hay que tener en cuenta

Que para una mayor seguridad en el consumo de la comida que comercializáis en línea, podéis ofrecer información sobre condiciones especiales de conservación y uso si el alimento no se consume justo después de la suya entrega. Pueden ser del tipo:

- Tiempo máximo entre la entrega y la refrigeración,
- Las temperaturas de conservación,
- El tiempo máximo de conservación,
- Temperatura para el calentamiento antes del consumo
- Otros que puedan ser necesarias para un consumo seguro.

Normativa

- Ley 34/2002, artículo. 10
- Real decreto 126/2015, artículo 9
- Reglamento 1169/2011, artículo 44

BLOQUE I: INFRAESTRUCTURA

1. Locales: Disposición, diseño, construcción, emplazamiento y tamaño

Requisitos

La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y las dimensiones de los locales destinados a los productos alimentarios son adecuadas para la actividad que se lleva a cabo y garantizan la protección de los alimentos contra la contaminación y facilitar las buenas prácticas. De este modo:

- Permiten el correcto **mantenimiento y la limpieza**.
- **Evitan** la acumulación **de suciedad**, el contacto con materiales **tóxicos**, el depósito de partículas en los productos alimentarios y la formación de mohos en las superficies.
- Facilitan el control de plagas.
- Aseguran un **espacio de trabajo suficiente** para hacer las operaciones de forma higiénica.

Hay que tener en cuenta

Las dimensiones de los locales tienen que estar adaptadas al volumen de trabajo, puesto que, en caso contrario, se pueden compartir espacios para tareas incompatibles de forma que se pueden provocar contaminaciones cruzadas.

A los locales con espacios de trabajo pequeños se puede evitar la contaminación cruzada realizando las diferentes operaciones en momentos diferentes. Entre estos tiene que hacerse una limpieza y desinfección efectiva de las superficies de trabajo y es necesario también usar enseres específicos para cada proceso.

Una buena iluminación es necesaria para comprobar el buen estado de mantenimiento y de limpieza de las instalaciones.

Tener el establecimiento ordenado supone que es más fácil de limpiar y se evitan refugios para las plagas.

Normativa

Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo Y, punto 1 y 2, apartados a), b) y c) y capítulo II, punto 1, apartado f).

2. SUELOS, PAREDES, TECHOS en buen estado, nietos y sin humedades

Requisitos

Los suelos, paredes y techos no presentan humedades ni agua por condensación.

Las superficies de suelos y paredes se mantienen en buen estado y son fáciles de limpiar y, si hace falta, de desinfectar. Son de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, excepto en el supuesto de que el operador pueda convencer la autoridad competente de la idoneidad otros materiales utilizados.

Si procede, los suelos permiten un desagüe suficiente, y la superficie de las paredes es lisa hasta la altura que pueda preverse que se ensucien por las operaciones que se hacen cerca.

El **suelo** se mantiene libre de objetos para facilitar la limpieza y está libre de basura, cartonajes y embalajes vacíos cualquier área.

Los **techos** (o si no hay techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y otras instalaciones suspensas están construidas y trabajadas de forma que impiden la acumulación de suciedad y reducen la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas.

Los falsos techos son de fácil acceso para facilitar el mantenimiento correcto y están previstos en el plan de control de plagas.

La iluminación de los locales es suficiente. Los dispositivos de iluminación están de protegidos (ej. láminas anti-rotura) para evitar la contaminación de los alimentos en caso de que se rompan y son de fácil acceso para hacer la limpieza.

TEN EN CUENTA

Se recomienda evitar ángulos rectos entre suelo y pared, especialmente en las cámaras de refrigeración y congelación.

Normativa

Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo II, punto 1, apartados a), b), c) y f)

3. APERTURAS: ventanas, puertas, vacíos y alcantarillas de fácil limpieza

Requisitos

Las **ventanas** y otros **huecos** practicables están contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad y, si son necesarias, las pantallas contra insectos se desmontan con facilidad para limpiarlas.

Las superficies de las **puertas** son lisas y no absorbentes, a menos que se suba convencer a la autoridad competente que otros materiales empleados son idóneos.

Hay que tener en cuenta

Se tiene que considerar el uso de sistemas de apertura y cierre de puertas automáticos para evitar la contaminación por contacto.

Normativa

Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo II, punto 1, apartados d) y c)

4. PROTECCIÓN CONTRA ENTRADA DE PLAGAS, OTROS ANIMALES U OTRAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN

Requisitos

Las **ventanas** o puertas por donde se puede producir entrada de contaminación o plagas permanecen cerradas.

Si hay ventanas cerca de las zonas de manipulación, estas están protegidas de la rotura mediante una lámina anti-rotura.

Las puertas que dan acceso al exterior se mantienen abiertas el mínimo tiempo posible.

Existen los elementos de protección necesarios: telas mosquiteras a ventanas, ribetes de sellado en los bajos de las puertas, rejillas en las alcantarillas, etc.

No entran **animales domésticos** en los lugares donde se preparan, manipulan o almacenan alimentos, y en cualquier zona de uso exclusivo del personal que el propietario del establecimiento prohíba.

Tampoco a los lugares de venta de los alimentos, menos en el caso de los canes de asistencia y los de las fuerzas y cuerpos de Seguridad del Estado, en cumplimiento de sus funciones y bajo supervisión de su responsable.

Hay que tener en cuenta

Si colocáis un exterminador eléctrico de insectos (*insectocutor*) cerca de una apertura al exterior, favorecéis que los insectos entren en vuestro establecimiento.

Si lo colocáis demasiado cerca de dónde están los alimentos, los restos de insectos pueden acabar encima.

Se tiene que considerar el uso de sistemas de apertura y cierre automáticos de puertas para mantenerlas el máximo tiempo posible cerradas y así evitar la entrada de plagas o contaminaciones.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo Y, punto 2, apartado c); capítulo II, punto 1, apartados d), y capítulo IX, puntos 3 y 4
- Real decreto 1021/2022, artículo 14

5. ENSERES, INSTALACIONES Y EQUIPOS (capacidad, materiales, diseño, mantenimiento y ubicación) no pone en riesgo la seguridad de los productos

Requisitos

Los enseres, instalaciones y equipos destinados a entrar en contacto con los alimentos están contruidos con **materiales** lisos, lavables, resistentes a la corrosión, no tóxicos y son fáciles de limpiar y desinfectar.

Se presentan con buen estado de mantenimiento.

Si es necesario, los equipos han de estar provistos de dispositivos **de control** en buen estado de funcionamiento para el control adecuado de los parámetros críticos en los procesos de elaboración (temperatura, tiempo, pH, presión...) o de mantenimiento de los alimentos a las temperaturas requeridas (en caliente o frío).

El menaje destinado al contacto con alimentos (materiales para envasado, almacenamiento, enseres de trabajo...) es **apto** para este uso.

Su etiquetado o documentación comercial contiene la siguiente información mínima fácilmente legible y en una de las lenguas oficiales de la CAIB:

- La indicación «Para contacto con alimentos» o el símbolo de copa y tenedor. Si son objetos que su uso alimentario es evidente (p.ej. cuchara) no es necesario esta mención o símbolo.
- Si son necesarias, cuentan con instrucciones para un uso seguro.
- Nombre y domicilio de la empresa fabricante o el vendedor en la CAIB.
- Lote del producto.



Si la hay, el proveedor ha facilitado la declaración de conformidad de los recipientes y utensilios de cerámica que avala que son aptas para el uso alimentario.

Si se usan pilones de madera para el despiece de la carne, si son de maderas tratadas, resistentes y se encuentran en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.

Hay que tener en cuenta

Si los parámetros de funcionamiento de vuestros equipos tienen que estar bajo control podréis aseguraros mejor de su correcto funcionamiento si estos cuentan con sistemas de alarma y registro.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, punto 2, apartado d); capítulo II, punto 1, apartado f); capítulo V, punto 1, apartados b), c) y d) y punto 2.
- Reglamento (CE) 1935/2004, arte. 3 y arte.15
- Real decreto 1086/2020, artículo 5 bis, apartado c).



6. LIMPIEZA. Los locales y los equipamientos están en buen estado de limpieza

Requisitos

Los locales y equipamiento, en especial las superficies que están en contacto con los alimentos, son buenos de limpiar, y si hay que **desinfectar**, acciones que se hacen con la frecuencia necesaria.

Se mantiene el **orden** para facilitar estas acciones.

Se **desmontan** los equipos que lo requieren por su correcta limpieza y desinfección (p.ej. máquinas loncheadoras o picadoras) prestando especial atención a los rincones de difícil acceso y a los lugares de poco uso.

Los enseres con los que se hace **un uso continuado** se limpian y desinfectan las veces que sea necesario durante su uso y al final de cada jornada para evitar proliferaciones bacterianas (cuchillos, picadoras, loncheadoras, superficies de corte...)

Durante el circuito de lavado se evita la contaminación cruzada entre utensilios sucios y limpios mediante el **flujo "hacia adelante"** del proceso, de las operaciones sucias a las más limpias.

Las **instalaciones** destinadas a lavar **los productos alimenticios** (por ejemplo, picas) se mantienen limpias y, si hace falta, desinfectadas. Además, están provistas de suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas.

Se dispone de **instalaciones** adecuadas para **limpiar**, desinfectar y almacenar el equipo y los **utensilios** de trabajo. Están construidas con materiales resistentes a la corrosión, son fáciles de limpiar y tienen un suministro suficiente de agua caliente y fría.

TEN EN CUENTA

Se recomienda desmontar y limpiar los equipos de rebanado, corte o triturado, asegurando que no queden zonas de difícil acceso sin limpiar, al menos cada cuatro horas durante su uso.

Normativa

Reglamento (CE) 852/2004 anexo II, capítulo I, II, y V



7. UTENSILIOS DE LIMPIEZA Y PRODUCTOS QUÍMICOS se mantienen de forma que no se puedan contaminar los alimentos

Requisitos

Los **productos de limpieza y desinfección** no se almacenan donde se manipulan los alimentos. Se almacenan **separados** de los alimentos, muy cerrados en su envase y con su etiqueta original.

En caso de que se hayan traspasado a otros envases estos son estancos, y no pueden dar lugar a confusiones respecto del contenido, están bien identificados y se conserva la etiqueta original, especialmente para las sustancias peligrosas.

Los **enseres de limpieza** también se almacenan **en un lugar separado** de los alimentos en un armario o espacio exclusivo para este uso. Para evitar contaminaciones cruzadas están suficientemente **diferenciados** de forma que se puede hacer un uso diferenciado específico según el área donde se usan. En su caso, se dispone de enseres de limpieza exclusivos para la zona de preparación de alimentos sin alérgenos.

Los utensilios de limpieza también están en buen estado de limpieza y **mantenimiento**. Se limpian y desinfectan regularmente y se renuevan cuando es necesario.

Si procede, se dispone de enseres de limpieza **exclusivos** para la zona de preparación de alimentos sin alérgenos.

TEN EN CUENTA

Usad enseres de limpieza diferentes para las zonas sucias (patios, exteriores, baños...) y para las zonas limpias (donde se manipulan, almacenan o donde se exponen los alimentos...) y así evitaréis contaminaciones cruzadas.

Aseguraos de dejar bien limpias las escobas y las fregonas después de usarlas y guardadlos de forma que puedan secarse.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, punto 10, y capítulo IX

8. AGUA DE CONSUMO HUMANO. El establecimiento dispone de agua potable y, en los lugares necesarios, caliente



REQUISITOS

El agua puede ser una fuente de contaminación, sea directamente al usarla como ingrediente, sea indirectamente al usarla durante la limpieza de manos, alimentos, instalaciones utensilios y equipos, por lo cual hay que garantizar un suministro de agua **potable**.

Esta es **caliente** en todos los lugares necesarios.

Si hay alguna instalación de agua **no potable** para otros usos (extinción de incendios, producción de vapor, refrigerando equipos...) esta tiene que estar debidamente **señalizada** para evitar el uso incorrecto.

Si el establecimiento sirve **agua filtrada para beber**:

- El equipo de tratamiento de agua es conforme a la norma UNE 149101 u otra norma o estándar análogo que garantice un nivel de protección de la salud, al menos equivalente. Estos aparatos no alteran la aptitud para el consumo y evitarán el desarrollo de microorganismos. Se cuenta con una declaración responsable del fabricante de que se cumplen estos requisitos. Además, se mantiene de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Además, es un equipo con re-mineralización para poder cumplir los parámetros de pH y el índice de Langelier del agua para consumo humano.
- Si es el caso, se tiene que tener en cuenta que, si el punto de conexión con el equipo se abastece de un depósito de la red interna, su mantenimiento es correcto y se controla. Se limpia y desinfecta al menos una vez al año.
- Si el agua se filtra en el mismo establecimiento se consume de manera inmediata; en caso contrario, se refrigera y se consume en un máximo de 48 horas.
- Los envases utilizados no se presentan cerrados herméticamente, ni precintados. Se tienen que poder limpiar e higienizar de manera mecánica, por eso hace falta que sean de boca ancha.

Si el establecimiento cuenta con **depósitos** propios, estos cumplen estas condiciones:

- Estar contruidos con materiales que no contaminen de agua
- Situarse por encima del nivel del alcantarillado siempre que sea posible.
- No habrá cañerías de saneamiento interior por encima o a un radio de 2 m de distancia.
- Estar siempre tapados
- Si son exteriores estarán protegidos y aislados térmicamente.

- Tener un desagüe que permita el vaciado total, limpieza y desinfección
- Estar protegido y señalizado de forma visible para su identificación como punto de almacenamiento de agua potable
- Tener un buen estado de mantenimiento. Se vigilarán regularmente la estructura del depósito, elementos de cierre, válvulas, cañerías e instalación en general.
- Limpiar el depósito periódicamente por personal capacitado para realizar tratamientos con productos autorizados tipos 5 con función de des-incrustación y desinfección con un enjuagado con agua.

Las empresas que se abastezcan de agua potable por **cisternas** se proveen de empresas con registro sanitario para esta actividad.

El **hielo** que tenga que estar en contacto con los productos alimentarios o que pueda contaminarlos se hace con agua potable. Se elabora, manipula y almacena en condiciones que lo protejan de cualquier contaminación.

Si se emplea **vapor** en contacto directo con los productos alimentarios que éste no contenga ninguna sustancia que comporte peligro para la salud o pueda contaminar el producto.

Si se aplica un tratamiento térmico a productos alimenticios que estén en **recipientes herméticamente cerrados**, hay que velar porque el agua que se usa para enfriarlos después del tratamiento térmico no sea una fuente de contaminación.

TEN EN CUENTA

El agua que incorporáis como ingrediente no es menos importante que el resto de ingredientes. Usad agua embotellada si es necesario.

Si usáis agua no potable para limpiar la cocina, en vez de limpiar contamináis.

Si servís agua filtrada para beber, las menciones que tenga el envase no pueden inducir los consumidores a error respecto de la naturaleza y el origen del agua. Si se hace alguna mención voluntaria, al menos se tiene que hacer la mención “agua de consumo humano filtrada”.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, Capítulo I, punto 4; Capítulo II, punto 2 y 3 y Capítulo VII
- Real decreto 3/2023, artículos 40 y 46.

- Decreto 53/2012

9. VENTILACIÓN. Los locales disponen de ventilación mecánica o natural adecuada para renovar el aire, con fácil acceso a los filtros y otras zonas que requieren limpieza

REQUISITOS

Los locales están suficientemente **ventilados** mediante sistemas naturales o mecánicos.

Los sistemas de ventilación mecánica tienen un fácil acceso a los **filtros** y otras partes que se tengan que limpiar o sustituir.

La ventilación no es fuente de contaminación, motivo por el que se evitan los **flujos de aire** de zonas contaminadas a las limpias.

Además, se evitan las **condensaciones**.

TEN EN CUENTA

Se tiene que considerar el uso de sistemas de apertura y cierre mecánicos o automáticos de puertas para mantenerlas el máximo tiempo posible cerradas y así evitar el flujo de aire de zonas contaminadas.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, Capítulo I, punto 2, apartado b) y puntos 5 y 6; Capítulo IX, punto 3

10. FLUJO DEL PROCESO. Separación entre productos y zonas para evitar contaminaciones cruzadas

REQUISITOS

- Con el fin de **evitar la contaminación cruzada** de riesgos químicos (contaminantes), físicos (objetos extraños), biológicos (microorganismos) o de composición (alérgenos y sustancias que provocan intolerancias) se tiene que cumplir:

- El principio de «**marcha cabe adelante**». Este hace referencia a una secuencia lógica y razonada de las operaciones del trabajo en el establecimiento desde el punto de vista higiénico, y que va desde la recepción de las materias primas hasta el almacenamiento, el procesado y finalmente la venta del producto. También hay que seguir este principio durante los procesos de limpieza.
- Los locales y las instalaciones tienen unas **dimensiones** proporcionadas al volumen de producción, no sólo durante la actividad ordinaria sino también en las ocasiones de mayor demanda.
- La **distribución** de los locales asegura la separación efectiva de zonas contaminadas o sucias de las zonas limpias (ejemplos: zona de apertura de embalajes separada de las zonas de manipulación, zona específica para la manipulación de productos de origen animal crudos, etc.)

TEN EN CUENTA

En los locales con espacios de trabajo pequeños se puede evitar la contaminación cruzada realizando las diferentes operaciones en momentos diferentes. Entre uno y otro se tienen que limpiar y desinfectar efectivamente las superficies de trabajo y es necesario también emplear utensilios específicos para cada proceso.

NORMATIVA

Reglamento(CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, punto 2 y capítulo IX, punto 3

11. LAVABOS Y VESTUARIOS. Se dispone de lavabos y vestuarios adecuados a las necesidades del personal del establecimiento

REQUISITOS

Se dispone de instalaciones o un **lugar** donde el personal puede cambiarse y dejar su **ropa y enseres personales** durante la jornada de trabajo. Hay una correcta separación entre la ropa y enseres de uso personal, la ropa de trabajo limpia y la ropa de trabajo utilizada

Si se cuenta con **vestuarios** están limpios y ordenados. Estas dependencias no pueden utilizarse como comedor ni como sala de fumadores.

Los **inodoros** no comunican directamente con las zonas de manipulación de alimentos. Cuentan con **lavabos** adecuados para una correcta limpieza de manos, con agua caliente y fría, provistos de jabón y toallas desechables.

TEN EN CUENTA

Algunos establecimientos pueden no disponer de vestuarios, pero en todo caso tiene que haber un espacio destinado al cambio de ropa y depósito de efectos personales.

NORMATIVA

Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I punto 3, 4 y 9, capítulo IX punto 3.

12. LAVAMANOS. Se dispone de un número suficiente de lavamanos de accionamiento no manual situados en un lugar conveniente y una adecuada dotación

REQUISITOS

Cómo son la principal herramienta de trabajo, las manos pueden convertirse fácilmente en un transmisor de la contaminación, por lo cual tienen que estar limpias en todo momento.

Hay un número suficiente de **lavamanos** en las ubicaciones donde son necesarios. Disponen de suministro de agua caliente y fría, grifo de accionamiento no manual y están provistos de dispensadores de jabón líquido y de papel desechable para secarse.

En caso de utilizar dispositivos de emisión de aire caliente para el secado de las manos no están instalados en espacios donde haya alimentos.

Cuando puedan producirse contaminaciones, estos lavabos son de los que se destinan a lavar productos alimenticios.

TEN EN CUENTA

Si un mismo dispositivo de limpieza cumple con los requisitos para lavarse las manos y los alimentos, y se emplea de forma que está en todo momento limpio y disponible para las dos acciones sin que se puedan dar contaminaciones cruzadas, se podrá emplear para los dos usos.

NORMATIVA

Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, apartado 4 y capítulo IX, apartado 3.

13. EQUIPOS DE FRÍO. Los equipos de refrigeración y de congelación tienen capacidad suficiente, disponen de termómetro y funcionan correctamente



REQUISITOS

Los equipos de almacén y exposición en frío, refrigeradores, congeladores y expositores, disponen de un **termómetro** con sistema de lectura o registro externo que funcione correctamente y están colocados en lugares fácilmente visibles.

Tienen una **capacidad** suficiente para poder separar los alimentos según su tipo y para que circule el aire entre ellos de forma que se mantenga correctamente la temperatura.

Los equipos funcionan de forma que el alimento se mantiene a las **temperaturas** requeridas según su tipo.

TEN EN CUENTA

En refrigeración también hay crecimiento de algunas bacterias. Para evitar contaminaciones cruzadas y proliferaciones bacterianas, limpiad y desinfectad regularmente el interior de los equipos frigoríficos.

Revisad que las gomas de las puertas se mantienen limpias y renovadlas cuando se hayan deteriorado.

NORMATIVA

Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo I punto 2 apartado d, capítulo V punto 5 y capítulo IX punto 5.

14. RESIDUOS. Las instalaciones y los contenedores para los residuos están en buen estado y se mantienen cerrados

REQUISITOS

Los residuos se depositan en **contenedores** cerrados, en buen estado, fáciles de limpiar y desinfectar. Las tapas son preferiblemente de accionamiento no manual y se mantienen cerradas.

Si se generan muchos residuos que ocasionen malos olores o exuden líquidos hay que disponer de una **habitación** exclusiva condicionada para almacenarlos.

TEN EN CUENTA

Si no cerráis los recipientes con residuos favorecéis contaminaciones y la aparición de plagas.

Mantenéis el orden y retirad objetos en desuso. Así evitaréis la acumulación de suciedad, facilitaréis la limpieza y eliminaréis lugares de refugio de plagas.

NORMATIVA

Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo VI

15. TRANSPORTE. Los alimentos se transportan en equipos adecuados y se mantienen a las temperaturas reglamentarias hasta que se entregan

REQUISITOS

Los **contenedores** de alimentos y los **receptáculos** de los vehículos son adecuados, están en buen estado de mantenimiento e higiene y son fáciles de limpiar y desinfectar.

Los vehículos y equipos empleados son adecuados al tipo de alimento que se transporta, de forma que, siempre que haga falta, se garantiza el mantenimiento de las **temperaturas** reglamentarias.

La capacidad de los contenedores de los alimentos y receptáculos de los vehículos son suficientes para que **la estiba** de los alimentos sea correcta y se eviten contaminaciones cruzadas entre ellos.

TEN EN CUENTA

Si disponéis de un vehículo para el abastecimiento de alimentos a vuestro establecimiento o para el reparto a domicilio, el tipo de vehículo, sus contenedores y sistemas de control serán los adecuados para conservar los alimentos a la temperatura requerida, según la duración y número de paradas que se hagan en el trayecto.

Si el reparto de vuestros productos se hace por medios ajenos, tendréis que comprobar que se trata de una empresa autorizada con medios apropiados.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo IV, puntos 1, 6 y 7
- Real decreto 1021/2022, artículo 4, punto 3

BLOQUE II PROCESOS

16. HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR. Las personas que manipulan alimentos mantienen un alto grado de higiene personal

REQUISITOS

Los manipuladores extreman la higiene **personal** y mantienen:

- Una limpieza personal óptima,
- cabellos limpios y protegidos y
- uñas cortas y limpias, sin esmaltar.

La suya de ropa **de trabajo** es de uso exclusivo y:

- El personal se viste al acceder al lugar de trabajo.
- Está limpia en todo momento.
- Si se trae sobre la ropa de calle, esta ha queda completamente cubierta.
- Es recomendable evitar los botones y los bolsillos exteriores en la vestimenta para prevenir posibles caídas de objetos a los alimentos.
- El calzado es de uso exclusivo, preferiblemente cerrado, de material lavable y limpio.
- Los cubrecabezas protegen totalmente el cabello y, si hace falta, se cubre también el pelo de la cara y de los brazos.

No se dejan **objetos personales** (teléfono móvil, llaves...) sobre superficies de trabajo o en contacto con utensilios, si no es en lugares adecuados (por ejemplo, cajones).

No están permitidas las siguientes **prácticas anti-higiénicas** durante la manipulación de alimentos:

- Tocarse el pelo, la nariz, las orejas o la boca. Pero si se ocurre, hay que lavarse las manos justo después.
- Fumar, masticar chicle, comer al lugar de trabajo, estornudar, toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación.
- Usar relojes, pulseras, sortijas y cualquiera otro objeto personal.
- Usar trapos de tela para secarse las manos y para limpiar superficies y utensilios o para cualquier otro uso.

- Manipular alimentos directamente con las manos cuando haya un utensilio alternativo eficaz.

Se **lavan las manos** correctamente con agua caliente y jabón líquido y toallas desechables tantas veces como sea necesario, especialmente:

- al incorporarse al trabajo al inicio de la jornada, después del descanso para comer o cualquier otra pausa,
- antes de tocar alimentos,
- después de ir al baño,
- después de sonarse, toser, estornudar, comer, fumar o tocar animales
- después de manejar estiércoles o recipientes que los contengan
- después de limpiar y
- después de manipular materias primeras crudas.

Si tienen **heridas**, están protegidas con un vendaje impermeable.

En caso de sufrir síntomas de **alteraciones de la salud** como por ejemplo fiebre, vómitos, diarreas, ictericia, etc., la persona afectada lo comunica a la empresa. El personal tiene que ser consciente de los peligros derivados de las infecciones gastrointestinales, la hepatitis y las heridas, y quedar excluido, si procede, de la manipulación de alimentos o bien disponer de la protección adecuada.

Los **medicamentos** se almacenan en lugares separados de los alimentos y el uso no da lugar que puedan contaminarlos o caer encima. Los botiquines de primeros auxilios están disponibles para usarlos inmediatamente y son fácilmente accesibles.

TEN EN CUENTA

Para limpiarse bien las manos, seguís estos pasos:

Cómo:

1. Mojaos las manos con agua caliente.
2. Frotaos las manos con agua y jabón 10-15 segundos.
3. Frotad entre los dedos, palmas y muñecas.
4. Enjuagadlas con abundante agua.
5. Secáoslas preferentemente con papel.

https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/ca/rentat_de_mans/

NORMATIVA

17. CONTAMINACIÓN CRUZADA. Las prácticas de manipulación y la formación del personal permiten reducir hasta un nivel aceptable los riesgos de contaminación cruzada

REQUISITOS

Para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada:

- Siempre que sea posible, la recepción, selección, preparación y limpieza de materias **primeras** se hacen en un espacio reservado expresamente. Cuando no sea posible, se hace de forma que se evite que contaminen otros alimentos y se hará en áreas o momentos diferentes y con una posterior limpieza y desinfección de las superficies. Siempre que sea posible, se tienen que retirar los embalajes antes de almacenar los productos.
- Los **utensilios y productos de limpieza** están identificados y son específicos para cada área o equipo, de forma que no supongan ningún peligro de contaminación cruzada.
- Los **residuos** se retiran lo antes posible de las salas donde se almacenan o se manipulan alimentos para evitar la acumulación y se depositan en contenedores cerrados. Se establece un circuito de retirada de residuos, de forma que no coincida en el tiempo o en el espacio con la recepción de materias primas.
- Se evita la presencia de **cartones**, periódicos, papel aluminio o serrín en la zona de manipulación.
- Se evita la contaminación del ambiente por causa de los **equipos**, como, por ejemplo, por el goteo de agua por condensación desde el techo de las cámaras de conservación.
- Se evita la contaminación del equipo de trabajo por la acumulación de restos alimentarios. Por eso, si tienen rincones de difícil acceso se pueden desmontar para limpiarlos bien (por ejemplo, en máquinas de corte).
- Evitar las contaminaciones cruzadas si se emplean los mismos **equipos** para diferentes tipos de productos. Podemos evitarlo:

- Bien, empleando equipos diferentes (mesas de despiece, cuchillos, recipientes, etc.) para manipular por cada tipo de producto, para materias primas y para los productos elaborados.
- O bien, Limpiándolos y desinfectándolos entre los usos.
- No se depositan alimentos y bebidas en el **suelo** ni ninguna otra superficie que los pueda contaminar.
- Los **procesos** de elaboración, manipulación, almacenamiento, envasado y venta al consumidor se llevan a cabo en condiciones que eviten posibles deterioros o contaminaciones de los alimentos.
- -Los **envases** y recipientes que tengan que estar en contacto con los alimentos se almacenan protegidos de la contaminación.
- Durante el almacén y el transporte de los alimentos la **estiba** es correcta para evitar contaminaciones cruzadas entre ellos.

-Para minimizar la contaminación cruzada de los productos que puedan contener **alérgenos** o sustancias que provocan **intolerancias** que se comercialicen como libres de estas sustancias, se aplican medidas estrictas separando estos diferentes alimentos en la fase de producción, mediante:

- Líneas de producción y/o instalaciones de almacenamiento diferentes.
- Una metodología de trabajo específico, sensibilizando el personal y asegurando el cumplimiento de las normas de prevención.
- El equipamiento, medios de transporte, los recipientes, menaje y superficies empleados por la transformación, manipulación, almacenamiento, exposición o transporte de alimentos con destino a ser ofrecidos como **libres de alérgenos y sustancias** que pueden provocar **intolerancias** son de uso exclusivo o se tienen que limpiar hasta eliminar cualquier resto visible si se emplean para otros tipos de alimentos.

- En el caso de **establecimientos elaboradores**, los procesos de elaboración, manipulación, almacenamiento, envasado, exposición y venta al consumidor se llevan a cabo en condiciones que eviten posibles deterioros o contaminaciones de los alimentos.

TEN EN CUENTA

Los alimentos crudos, como la carne o las frutas y verduras, aunque sean frescas, con buen aspecto, color y olor, siempre tienen bacterias. Algunos pueden ser patógenos.



Los guantes dan una falsa seguridad que hace bajar la guardia y es mejor no usarlos. En caso de emplear para cubrir heridas o lesiones, es mejor que no sean de látex (porque pueden dar reacciones alérgicas tanto en la persona que manipula como a la que se come el alimento), que sean de colores vivos para que no puedan confundirse con los alimentos en caso de que se rompan, y que cada vez que se cambia de actividad se renueven o se laven del mismo modo que se tienen que lavar las manos. Podéis obtener más información de este apartado en el siguiente enlace: http://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/latex.pdf

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulos II, IV, V, VI, VIII, IX, X y XII

18. RECEPCIÓN. Las materias primeras, los materiales y el menaje se controlan adecuadamente en la recepción y se comprueba el cumplimiento de las temperaturas reglamentarias

REQUISITOS

Se adquieren los productos sólo a proveedores autorizados

Las **etiquetas y la documentación** comercial que acompaña el alimento sean conforme a la normativa.

Los **productos** alimentarios, menajes (materiales para envasado, almacenamiento, vajilla, vasos, cubertería, utensilios de cocina...) y productos químicos presentan un buen estado y son aptos para su uso.

La estiba y condiciones en las que se transportan los alimentos, menajes y productos químicos evitan contaminaciones cruzadas.

Se comprueba la idoneidad del **vehículo** de transporte y su estado de limpieza y mantenimiento.

En su caso, se comprueba que el **personal** de transporte que dispone el proveedor lleva a cabo las manipulaciones de manera higiénica.

Hay que **distribuir rápidamente los alimentos**, tan pronto como se reciben, hacia las áreas o equipos de almacenamiento, especialmente aquellos que requieren frío para la conservación.

La empresa puede establecer **requisitos adicionales** en sus proveedores con el fin de garantizar las condiciones de salubridad de los alimentos como, por ejemplo:

- Establecer el horario de recepción de mercancías, sobre todo si se comparte la zona de entrada de productos con la de salida de residuos, o para garantizar que haya el personal suficiente para gestionar el pedido, especialmente si se trata de productos perecederos.
- Establecer especificaciones en los proveedores para aceptar las mercancías.

TEN EN CUENTA

Todo aquello que entra en el establecimiento puede contener una contaminación microbiológica indetectable, independientemente de la calidad organoléptica, del precio y de las inspecciones soportadas.

Evitar que la zona de entrada de materias primas coincida con la zona de salida de residuos o productos no alimentarios, así como con lugares donde haya alimentos ya elaborados

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, capítulo IV, capítulo V punto 1 b y c, capítulo IX puntos 1, 3, 5, 8 y 9 y capítulo X
- Reglamento (UE) 1169/2011, artículos 6, 9 y 10

19. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS Y OTROS PRODUCTOS. El sistema de almacenamiento de alimentos no perecederos y otros productos no alimentarios es correcto.

REQUISITOS

La presentación **y condiciones** de los alimentos no perecederos son adecuadas.

Los alimentos y los utensilios destinados al contacto con alimentos se mantienen **protegidos** de cualquier contaminación.

También se tienen que evitar temperaturas superiores a los 30°C (siempre teniendo en cuenta las indicaciones de su envasado) y que estén expuestos directamente en la luz solar directa.



G
O
I
B

Lo **estiba** entre los diferentes tipos de alimentos evita contaminaciones cruzadas entre ellos. Se tienen que mantener separados los productos químicos de los alimentos, se tiene que evitar contacto directo de los productos alimentarios con el suelo y la presencia de animales.

Los alimentos están **identificados** para conocer la naturaleza y el origen, por lo cual se tienen que almacenar en el envase original o, en caso contrario, tiene que haber alguna marca en el envase que identifique el producto y que permita relacionarlo con el origen, para poderlo trazar.

El mantenimiento del sistema **FIFO/FEFO**. Las siglas FIFO corresponden a las palabras *first in, first out* y consiste en usar primero la materia primera que antes se recibió. Las siglas FEFO corresponden a las palabras *first expire, first out* y consiste en usar primero la materia prima que antes caducará o sobrepasará la fecha de consumo preferente.

De este modo, controla el stock de los productos almacenados, verificando el marcaje de fechas de los productos y la disposición de los alimentos para favorecer consumir antes el que primero acaba su vida útil.

TEN EN CUENTA

En el almacén, sitúa los alimentos que primero caducan delante y los que habéis adquirido más recientemente y caducan después última, para así facilitar que los alimentos que primero se usan son los que tienen la fecha de consumo más próxima.

NORMATIVA

- Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 9 y anexo X
- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX, puntos 2 y 3

20. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PERECEDEROS. El sistema de almacenamiento de los alimentos percederos es correcto

REQUISITOS

Los alimentos percederos presentan las **condiciones organolépticas** adecuadas.

Se mantienen a las **temperaturas** requeridas según el anexo I de este documento.



Los alimentos se mantienen **protegidos** de cualquier contaminación. Se emplearán recipientes aptos y se evitará el acopio puesto que se facilitan las contaminaciones cruzadas.

Los alimentos se disponen con una adecuada **estiba** de forma que se eviten contaminaciones cruzadas por distintos tipos de productos según su naturaleza (origen animal, origen vegetal...) y su procesado (elaborados, crudos...)

1. Los que requieren una transformación o manipulación posterior para el consumo se almacenan en las zonas inferiores.
2. Los alimentos listos para el consumo y los que requieran transformación nunca están en contacto directo entre sí.
3. Se separarán los alimentos según su tipo.
3. Los que puedan derramar líquidos se colocan en un recipiente que evite el derramamiento.

Los alimentos están convenientemente **identificados** para conocer la naturaleza y la vida útil, y para garantizar la trazabilidad.

Cumplimiento del **sistema FIFO/FEFO**: se usa primero la materia prima que antes llega y caduca. Se hace el control de stock de los productos almacenados, se verifica siempre el marcaje de fechas de los productos y la disposición de los alimentos durante el almacenamiento para favorecer consumir antes el que primero acaba su vida útil.

Se cumplen las **caducidades secundarias**: Se tiene en cuenta el plazo de consumo indicado por el fabricante cuando un producto tenga que consumirse en un plazo determinado una vez comenzado.

Si al establecimiento recibe productos ya **descongelados** no se vuelven a congelar. Se siguen las indicaciones del etiquetado para los productos que se reciben descongelados, especialmente las condiciones de vida útil y la prohibición de re-congelación.

Congelación materias primeras o productos:

Se cuenta con un equipo suficiente potente como para hacer una congelación ininterrumpida hasta como máximo -18°C en el centro del producto. Estos equipos se emplean también para el mantenimiento de alimentos si pueden cumplir el requisito anterior.

El **enfriamiento a temperatura de congelación** se hace reduciendo al mínimo las variaciones de temperatura de los productos ya almacenados. Dependiente de la

cantidad de comida que se tiene que congelar y la potencia frigorífica del equipo de que se dispone, puede ser necesario contar con un equipo para enfriar el producto hasta que logre la temperatura de congelación diferente del de conservación en congelación.

Si se reciben envasados se congelan con su envase y etiqueta original donde figura su fecha de caducidad o consumo preferente. Se añadirá una nueva con la fecha de congelación. Si se fracciona se identifican todas las fracciones de forma que se pueden relacionar inequívocamente con toda la información de la etiqueta original y se marcan con su fecha de congelación.

Si se congelan materias primas sin envasar se congelan en envases aptos para uso alimentario y etiquetados con la fecha de llegada al establecimiento y la fecha de congelación.

Si se trata de carne fresca, se congela inmediatamente después de su recepción o periodo de maduración (excepto en caso de donación: ver ítem 23 o 49, según el caso). No se podrá vender descongelada.

Si se congelan productos elaborados en el establecimiento se congelan envasados y etiquetados con la fecha de elaboración/transformación, la fecha de congelación y la fecha de caducidad o consumo preferente. Si se dan se marcará el destino del producto.

TEN EN CUENTA

Si los alimentos perecederos están protegidos y en refrigeración se evita la multiplicación de bacterias. Aun así, hay patógenos que son capaces de multiplicarse en condiciones de refrigeración y que no desaparecen en congelación, por eso es imprescindible cumplir el resto de requisitos de seguridad alimentaria.

Y ¡atención! congelar materias primas cuando falta poco para finalizar la vida útil o en equipos que no aseguran la congelación rápida es una mala práctica, puede haber crecimiento microbiano o formación de toxinas.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX, puntos 2, 3 y 5
- Reglamento (CE) 853/2004, anexo III
- Real decreto 1021/2022, artículo 4 y 5.

21. PRODUCTOS NO CONFORMES. Los productos no conformes están identificados y separados

REQUISITOS

Se identifican y almacenan de manera separada todos los productos no conformes (caducados, deteriorados, etc.) para prevenir el uso no intencionado.

TEN EN CUENTA

Evitar el derroche de alimentos:

- adquiriendo las cantidades adecuadas,
- adquirid los envases con las cantidades más adecuadas a vuestras elaboraciones para evitar sobrantes.
- guardad rápidamente los sobrantes en frío, tapados e identificados.
- usad sólo las cantidades necesarias de alimentos para la elaboración o venta.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo VI, punto 3 y capítulo IX, punto 3
- Reglamento (CE) 178/2002, artículo 14, punto 1
-

22. INGREDIENTES SOBRANTES, ALIMENTOS CON DEFECTOS Y DONACIONES. El sistema de gestión de sobrantes y donaciones es correcto.

REQUISITOS

En el caso de elaboradores, se hace una buena gestión de los **sobrantes** de ingredientes que se presentan como envases de cierre desechable, como latas o envases con precintos, los vuelcan a otro recipiente apto con tapa y se guardan en refrigeración y se asegura que se cumplen las condiciones de conservación según lo que se indica en la etiqueta y la vida útil que se señala que tiene el producto una vez abierto su envase original.

Si se hace **donación** de alimentos, estos son aptos y su vida útil es suficiente para un uso seguro por el consumidor final, ya sean productos:

- sin fecha de consumo
- con fecha de consumo preferente, haya pasado o no
- con fecha de caducidad **no** sobrepasada

Y cumplen las siguientes condiciones:

- Son aptos
- Sólo son alimentos excedentes (alimentos que no se han servido)
- Su organolepsia es adecuada.
- Los envases están íntegros
- Se han manipulado y mantenido en todo momento a la temperatura y las condiciones adecuadas.
- Si son productos de origen animal:
 - si están congelados, con fecha de congelación si no es la misma que la de producción.
 - Con la información completa para la trazabilidad de los POAS

En el caso de **alimentos con defectos**, se pueden vender siempre que no afecten la seguridad alimentaria y se informe convenientemente de esto al consumidor. Estos defectos pueden ser:

- De forma y medida (no de aplicación a hortalizas y frutas)
- Gráficos en la etiqueta
- De envasado si no afectan a la seguridad y no hay abombamiento. Tampoco tienen que dificultar la lectura de la información obligatoria alimentaria.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo V bis, capítulo IX puntos 2,3,5 y 6
- Reglamento (CE) 931/2011
- Real decreto 1021/2022, artículo 17

23. DESCONGELACIÓN. Los sistemas de descongelación utilizados son correctos.

REQUISITOS

Este ítem es de aplicación para los establecimientos minoristas que operan con productos descongelados.

El **sistema** de descongelación es correcto:

- en refrigeración,
- en un ciclo de descongelación en el microondas,
- con agua corriente fría si se cocinan inmediatamente después de la descongelación (según documento del Codex CAC/RCP 39-1993, esta agua no tendrá más de 21°C y el proceso de descongelación no durará más de 4 horas).
- otros, siempre que haya evidencia que garantice la inocuidad para cada tipo de producto y, en cualquier caso, lo haya verificado la autoridad competente y

- no se hará a temperatura ambiente, a no ser que el producto lo requiera específicamente por razones tecnológicas debidamente justificadas.

-La descongelación es **completa** para evitar que partes del alimento no logren la temperatura requerida de cocción en todas sus partes.

- El alimento está **protegido** y no está en contacto con **el líquido de fusión**.

- No **hay derramamientos** de forma que el líquido de descongelación pueda contaminar otros alimentos o superficies.

Aun así, si **se cocinan congelados**, estos son de pequeño grueso. Si son envasados se siguen las instrucciones del etiquetado y, en todo caso, se asegura que se han cocinado completamente.

Una **vez descongelados** los productos alimentarios **se emplean inmediatamente**. En caso contrario, **se identifican** de forma que se pueda conocer la fecha de descongelación y se conservan **refrigerados** a una temperatura y durante un tiempo tal que se evite el desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

Sólo se ponen **a la venta descongelados** si junto a la denominación del alimento se indica la mención “descongelado” y el resto de información obligatoria para el consumidor.

Los alimentos descongelados **no se vuelven a congelar**. Sí que se pueden congelar los platos preparados **transformados** elaborados con materias primeras descongeladas.

TEN EN CUENTA

o descongeláis en las salas frías. Estos espacios se encuentran a temperaturas de 15-16 °C, que no son óptimas para hacer una descongelación segura. Además, los líquidos resultantes de este proceso pueden dar lugar a contaminaciones cruzadas.

Los alimentos descongelados son más susceptibles de alteración y de proliferaciones de patógenos, puesto que tienen más agua disponible para su crecimiento, y la estructura tisular que impedía la entrada de bacterias a su interior se ha podido alterar, pero sobre todo porque pueden tener una carga bacteriana que haya resistido a la congelación y que ahora puede aumentar con más facilidad.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX, puntos 3, 5 y 7
- Real decreto 1021/2022, artículo 5



24. ELABORACIONES CON TRATAMIENTO TÉRMICO

Este ítem es de aplicación en los establecimientos que elaboran productos mediante tratamiento térmico.

REQUISITOS

Para hacer el seguimiento de la cocción y la evolución de la temperatura de los alimentos, como piezas grandes y gruesas, en algunos casos se puede emplear **termómetros** sonda introduciéndolos en el centro del producto durante la cocción.

En otros se pueden usar **equipos con sistemas de control** de temperatura y tiempo de elaboración, que cuentan con sistemas de alarma (hornos, freidoras...)

En cualquier caso, se hacen **mediciones** para comprobar que estos equipos funcionan correctamente o que se han aplicado los tratamientos adecuados.

A través de las **fichas de elaboración** se determinan las temperaturas y el tiempo de cocción, así como el método de control que hay que seguir (uso de termómetro sonda, control visual (p.ej. ebullición durante el tiempo requerido) y/o de las propiedades del producto final (color, textura o consistencia en el centro de corte...) o combinación de todos estos.

En el caso de pequeños minoristas elaboradores se pueden aplicar **SGSA simplificados** y estas **mediciones** de comprobación es suficiente que se hagan mediante **la verificación** para comprobar que todo funciona correctamente o como **validación** de los procesos.

Así, en estos casos es suficiente tener muy definidos los tratamientos aplicados para cada preparación a las fichas de elaboración y la vigilancia del proceso de cocción, sea visual o con la ayuda de equipos que cuentan con sistemas de control (termostatos, temporizadores y alarmas). De este modo no es necesario la medición y anotación de los tiempos y temperaturas aplicadas y sólo se harán para comprobar que el equipo funciona bien o para validar los procesos a la hora de elaborar la ficha de elaboración. Los únicos registros necesarios serán los registros de incidencias y medidas correctoras aplicadas.

Según cada tipo de alimento, se aplica un **tratamiento térmico suficiente** en todas las partes de estos para destruir los microorganismos y evitar la formación de toxinas.

TEN EN CUENTA

No descuidéis el resto de requisitos de higiene en la elaboración y conservación de los alimentos, puesto que la cocción puede ser insuficiente por sí misma para eliminar todos los riesgos alimentarios, puesto que hay toxinas que son resistentes a altas temperaturas.

NORMATIVA

- R(CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX, puntos 3 y 6
- R (CE) 178/2002, artículo 14

25. ACEITE DE FREÍR. El aceite de freír está en buen estado

Este ítem es de aplicación en los establecimientos que elaboran productos mediante fritura (churrerías, buñolerías, hornos ...)

REQUISITOS

Se establecen **medidas** para evitar la degradación en el aceite como, por ejemplo:

- Filtrar el aceite a menudo.
- Mantener las freidoras tapadas y apagones cuando no se usan.
- El uso de freidoras con termostatos que permita freír a una temperatura controlada.
- No utilizar temperaturas demasiado elevadas (utilizar la más baja posible para cada producto, según las instrucciones de los proveedores).
- No mezclar diferentes tipos de aceites de freír.
- Mantener constante el nivel de aceite, renovándolo las veces necesarias, teniendo en cuenta el tipo de aceite empleado y el tipo de alimento frito.
- De manera general, mantener la freidora en adecuadas condiciones de higiene y conservación.

Así, las **características organolépticas** del aceite no transfieren al alimento frito olores o sabores impropios.

Se valida y verifica que las medidas de gestión del aceite de freír son adecuadas de forma que su contenido en **compuestos polares** no supere el 25 %.

TEN EN CUENTA

Para comprobar que se aplican correctamente las medidas para evitar la degradación se tienen que medir la presencia de compuestos polares al aceite para verificar y validar su eficacia.



La vigilancia y verificación se tiene que hacer con un equipo medidor de compuestos polares. Estas mediciones se pueden hacer con equipos propios o mediante el servicio de un laboratorio.

Las tiras de medición únicamente sirven como una fuente de información para el cribado, puesto que dan un resultado indirecto otros parámetros relacionados con los compuestos polares, motivo por el que sólo se pueden emplear como sistema de vigilancia adicional.

NORMATIVA

Orden de 26 de enero de 1989 por la cual se aprueba la Norma de calidad para los aceites y grasas calentadas.

26. EXPOSICIÓN Y VENTA. Los alimentos están protegidos y a la temperatura que les corresponde.

REQUISITOS

Los alimentos que se exponen se **protegen** adecuadamente de cualquier contaminación ambiental o por las personas que acceden al local. Por eso están envasados, cubiertos por tapas, mamparas o vitrinas protectoras, o dispuestos a suficiente distancia de las personas ajenas al establecimiento de forma que no supongan una fuente de contaminación. No se expondrán alimentos fuera de los locales, en la calle o cualquier lugar donde no se garantice su protección e higiene.

Los alimentos se disponen con una adecuada **estiba** de forma que se eviten contaminaciones cruzadas por diferentes tipos de productos según su naturaleza (origen animal, origen vegetal...) y su procesado (elaborados, crudos...)

1. Los que requieren una transformación o manipulación posterior para el consumo se almacenan en las zonas inferiores.
2. Los alimentos listos para el consumo y los que requieran transformación nunca están en contacto directo entre sí.
3. Se separarán los alimentos según su tipo.
4. Los que puedan derramar líquidos se colocan en un recipiente que evite el derramamiento.

Los alimentos que se mantienen a las **temperaturas** reguladas según su tipo (ver tabla del anexo I)

A pesar del requisito de temperatura para **frutas cortadas** ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) si se venden melones, sandías, piñas o papayas cortadas por la mitad o cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente ($20\text{-}25^{\circ}\text{C}$) durante un tiempo máximo de 3 horas después del corte. Transcurrido este tiempo se mantienen en un expositor en refrigeración. Se presentan con un cartel o etiqueta o cualquier medio que informa al consumidor que tiene que mantener esta fruta en refrigeración.

En cambio, las **hortalizas voluminosas** cortadas por la mitad, como coles, coliflores o similares, no precisan refrigeración.

La **capacidad** de los equipos de exposición es suficiente para mantener separados por tipo a la totalidad de los alimentos que lo requieran.

En todo caso los alimentos expuestos presentarán unas adecuadas **características organolépticas**.

En el supuesto de que los productos estén disponibles para el **autoservicio** de alimentos sin envasar, se toman las medidas necesarias para que no se contaminen debido a la manipulación del cliente en el momento que los selecciona o los coge. Estas medidas pueden incluir el uso de recipientes con dispensadores mecánicos, el uso de pinzas, contenedores, cucharas o el uso de guantes desechables.

En el caso del uso de utensilios por los clientes, como es el caso de las pinzas, recipientes, cucharas, se toman medidas para que su uso no pueda ser fuente de contaminación cruzada por la manipulación del cliente o por si se emplean para más de un producto.

Durante el autoservicio se tiene que tener cuidado de evitar la contaminación cruzada entre alimentos que puedan contener sustancias que pueden provocar alergias o intolerancias (contaminación cruzada de composición).

No se emplea el mismo utensilio para diferentes tipos de producto si esto puede suponer una contaminación cruzada microbiana o de composición.

Además, los enseres de uso compartido nos mantienen nietos y desinfectados.

Los **productos de origen animal no envasados** como quesos, huevos, pescado salado y embutidos no fermentados no tienen que estar al alcance de los consumidores evitando así que puedan tocarlos. Estos productos tienen que ser servidos por el personal del establecimiento.

Si **el servicio es a petición** y el producto lo manipula el vendedor, se preparará el pedido poniendo las medidas de higiene necesarias para evitar contaminaciones

cruzadas entre productos o por las operaciones de **pago** (manipulación del datáfono, dinero en metálico...) garantizando en todo momento la higiene de las manos del trabajador.

Si se sirven los alimentos en **recipientes reutilizables** aptos para el contacto con los alimentos **aportados por los clientes** en el momento de la compra, el cliente es responsable de:

- Su higiene
- La aptitud de los materiales

Aun así, el vendedor puede rechazar el recipiente si lo considera no apto para la seguridad alimentaria y no es responsable de los problemas de seguridad alimentaria derivados de los recipientes.

El operador que elabora alimentos puede servirlos en **recipientes reutilizables retornables** para nuevos usos si también garantiza su idoneidad, limpieza y desinfección.

TEN EN CUENTA

Mantened los alimentos en exposición en las condiciones de conservación que indica el etiquetado. Prestad atención a que no todos los alimentos enlatados o salados pueden mantenerse a temperatura ambiente según las indicaciones del fabricante: anchoas enlatadas, sardinas saladas o bacalao a trozos salado, algunos quesos...

En el caso de los huevos frescos se pueden mantener expuestos a temperatura ambiente siempre en un ambiente fresco y sin luz solar directa.

NORMATIVA

- R(CE) 852/2004, anexo II, capítulo I, punto 1, apartado d; Capítulo V, punto 1 y 2; Capítulo IX, puntos 2, 3, 5 y 6, 9
- Reía Decreto 1021/2022, artículo 4 y artículo 18.

27. CORTE Y ENVASADO

REQUISITOS

Después de rebanar o trocear un alimento, la pieza sobrante se guarda inmediatamente en refrigeración.

El material de envasado tiene que ser apto para este uso.

Durante las operaciones de envasado se ponen las medidas de higiene necesarias para evitar contaminaciones cruzadas entre productos, por el equipamiento o por el trabajador, garantizando en todo momento las medidas de higiene de las manos.

Cuando se corta y envasa alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el crecimiento de *Listeria monocytogenes*, sólo se podrán comercializar con una vida útil superior a 5 días si antes se ha hecho un estudio de vida útil, además de contar con el equipamiento y condiciones de higiene requeridas.

TEN EN CUENTA

Los alimentos listos para el consumo, que pueden favorecer el crecimiento bacteriano cortados con un equipamiento de rebanado mal higienizado puede ser un factor determinante para la proliferación bacteriana. Por eso es mejor lonchear los productos con la mínima antelación posible.

Además, TEN EN CUENTA que hay patógenos que pueden crecer con ninguno o muy poca cantidad de oxígeno, por eso, el envasado al vacío no evita su crecimiento, de forma que se tienen que mantener todas las demás condiciones para evitar las proliferaciones bacterianas, como son la conservación a la temperatura adecuada, la higiene en el proceso y la consideración de la vida útil del producto.

NORMATIVA

- R(CE) 852/2004, anexo II, capítulo V, punto 1; Capítulo IX, puntos 2, 3, 5 y 6, 9



28. TRANSPORTE. El transporte se hace sin peligro de contaminación cruzada ni de pérdida de las temperaturas reglamentarias.

REQUISITOS

Los contenedores de alimentos se mantienen cerrados, son aptos para esta función y los alimentos se mantienen adecuadamente separados en función de su naturaleza para evitar contaminaciones cruzadas y se mantienen las temperaturas reglamentarias.

TEN EN CUENTA

Si el reparto de vuestros productos se hace por medios ajenos, tendréis que comprobar que se trata de una empresa autorizada que dispone de los procedimientos apropiados.

NORMATIVA

- Reglamento(CE) 852/2004, anexo II, capítulo V, punto 2, y Capítulo IX, puntos 3 5 y 9
- Real decreto 1021/2022, artículo 4, punto 3

BLOQUE III A: SGSA / CONFIANZA

29. Su SGSA es específico basado con un sistema APPCC completo (aplicación de los 7 principios)

Corresponde a:

- Elaboradores minoristas de productos lácteos
- Pastelerías, bollerías y reposterías artesanas con elaboraciones no estables a temperatura ambiente
- Carnicerías-charcuterías

De este modo, por estos establecimientos se requiere que para su SGSA se haga la aplicación integral de los 7 pasos del sistema APPCC y por lo tanto un análisis de riesgo específico para sus procesos.

Así, y todo, se considerará que cumplen con este requisito si siguen una guía de buenas prácticas de higiene (GBPH) sectorial adaptada a su establecimiento.

En los casos que esto no sea posible, tendrán que establecer su propio APPCC, haciendo el análisis de riesgo para las elaboraciones no incluidas a una GBPH.

REQUISITOS

Los principios de APPCC son los siguientes:

1. Detectar cualquier **peligro** que tenga que evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
2. Detectar los **puntos de control crítico** en la fase o fases en las cuales el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables.
3. Establecer, en los puntos de control crítico, **límites críticos** que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para prevenir, eliminar o reducir los peligros detectados.
4. Establecer y aplicar procedimientos de **vigilancia** efectivos en los puntos de control crítico.
5. Establecer **medidas correctivas** cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado.
6. Establecer procedimientos, que se tienen que aplicar regularmente, para **verificar** que las medidas previstas en los puntos anteriores son eficaces.
7. Elaborar **documentos y registros** en función de la naturaleza y el tamaño



de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas previstas en los puntos anteriores.

De este modo:

El responsable de la empresa desarrolla y aplica sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta los procesos que lleva a cabo el establecimiento y su tamaño

En caso de que opere más de una empresa en el proceso de elaboración, se establecen por escrito las responsabilidades de cada una de las partes en el plan de APPCC.

La documentación describe correctamente los procesos que hace el establecimiento y se aplica el análisis de peligros a todas las etapas del proceso de elaboración hasta el servicio al consumidor.

El análisis de peligros cubre todos los peligros significativos que puedan darse en la empresa y se han definido con claridad los procedimientos para mantenerlos bajo control.

Se ha establecido un sistema de vigilancia efectivo que permite detectar la presencia de los peligros.

Se han definido correctamente las medidas correctoras que tienen que llevarse a cabo en caso de que sea necesario.

Se registra correctamente tanto la vigilancia como, si procede, las incidencias y las medidas correctoras.

TEN EN CUENTA

Se puede disponer de guías APPCC genéricas reconocidas por el sector, siempre que alcancen los peligros analizados. Sin embargo, los operadores de empresas alimentarias tienen que ser conscientes que puede haber otros peligros. En este caso, el establecimiento tiene que elaborar los propios procedimientos basados en los principios del APPCC para las actividades adicionales.

El requisito de establecer un límite crítico en un PCC no siempre implica que tenga que fijarse un valor numérico. Esto es así, en particular, cuando los procedimientos de vigilancia se basan en la observación visual.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5
- Real decreto 1021/2022, artículo 20

30. MANTENIMIENTO. Se dispone de un plan de mantenimiento de todas las áreas, instalaciones y equipos del establecimiento y se registran las actuaciones, con las medidas correctoras en caso de que sea necesario

REQUISITOS

El establecimiento dispone de un plan de mantenimiento de la infraestructura, las instalaciones y equipos para asegurar que se encuentran en las condiciones correctas de uso en todo momento. Se indica quién es la persona responsable del plan y se incluye también:

- La relación de instalaciones y equipos del establecimiento relacionados con los procesos de preparación, elaboración, envasado o conservación de los alimentos y todos aquellos otros que incidan en la seguridad alimentaria.
- El programa de mantenimiento preventivo sobre las instalaciones y equipos que su funcionamiento pueda incidir en la seguridad alimentaria. El programa tiene que incluir las acciones a realizar, la frecuencia, el método a emplear y el responsable de la ejecución.
- La calibración de los dispositivos de medición que se usan para el control de los procesos de los equipos de elaboración y conservación.

Los termómetros se verifican regularmente para asegurar que se vigila correctamente el cumplimiento de las temperaturas.

Si es la misma empresa la que realiza el control la calibración de los dispositivos de control de temperatura, se dispone de un termómetro contrastado para utilizar como patrón en la verificación de los aparatos de medida correspondiente.

- Los resultados de estas actuaciones de mantenimiento y calibración se incluyen en los registros.
- Si se tienen que aplicar medidas correctoras como reparaciones o la sustitución de equipamiento, se conservará la documentación (facturas, albaranes...) y registros generados (personal propio de mantenimiento)

TEN EN CUENTA

En relación a contar con planes de pre-requisitos, se considerará que cumplen con este requisito si siguen una guía de buenas prácticas de higiene sectorial adaptada a su establecimiento

Siempre que el local se mantenga en estado correcto en todo momento, los registros pueden limitarse a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada, además de los registros de las calibraciones llevadas a cabo.

Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz a las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación.

Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, sólo se tienen que registrar de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5, Anexo II, capítulo I, punto 2, apartado d) y capítulo V, punto 2.
- Real decreto 1021/2022, artículo 20

31. AGUA POTABLE. Se dispone de un plan que asegura que el agua utilizada al establecimiento no pone en riesgo la seguridad alimentaria y se registran las actuaciones y las medidas correctoras en caso necesario

REQUISITOS

- El establecimiento dispone de un plan de control del agua potable y se indica quién es la persona responsable. El plan incluye la información siguiente:

- Todas las fuentes de aprovisionamiento (por ejemplo, red pública, red con almacenamiento intermedio o de pozo) y el uso de estas al establecimiento (por ejemplo, en procesos de limpieza y desinfección, higiene personal, acondicionamiento de alimentos, elaboración de alimentos y aguas de bebida).
- La ubicación de depósitos intermedios o pozos, cuando proceda.
- Los equipos de tratamiento (ósmosis, descalcificación, cloración...) y el responsable del control.
- La red de distribución.
- Los sistemas de agua no potable, con las cañerías y grifos (que, además, tienen que estar claramente marcados con colores llamativos y carteles u otro sistema que así lo indique).

- Hay que disponer de los registros de los controles periódicos, los boletines de análisis y de las actuaciones de mantenimiento.

Dependiente del origen e instalaciones de abastecimiento del agua, como mínimo, se llevan a cabo los siguientes controles:

- Red municipal sin depósito ni tratamiento:

- Examen organoléptico dos veces por semana (Olor, sabor, turbidez, color). Es un control sensorial que no requiere registros de control si no hay incidencias.

- Depósito con abastecimiento de la red municipal o agua de camión:

- Examen organoléptico dos veces por semana,
- control semanal de cloración: 0,2-1 ppm
- anualmente se limpia, se desinfecta y se hace análisis de control. Este análisis se hace con un mínimo de 15 días y uno en máximo de 6 meses después de la limpieza del depósito.

- Pozo propio o si sirven agua de consumo humano filtrada para beber (independientemente de la procedencia):

- control diario cloración: 0,2-1 ppm.
- control dos picos por semana parámetros organolépticos (olor, sabor, turbidez, color).
- análisis control anual parámetros básicos y microbiológicos.
- análisis completo cada 5 años

- Si el establecimiento sirve agua filtrada para beber, además:

- Se conserva en el establecimiento la documentación del fabricante que demuestra que el equipo de tratamiento de agua es conforme a la norma UNE 149101 u otra norma o estándar análoga que garantice un nivel de protección de la salud, al menos equivalente. Este equipo se mantiene de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Se mineraliza el agua de forma que se cumplen los parámetros de pH y el índice de Langelier para el agua de consumo humano. Si la conductividad <math><2500 \mu\text{S}/\text{cm}^{-1}</math> a 20 °C o el pH 6,5-9,5, también se comprueba que el índice de Langelier es = +/- 0.5.
- Además, en caso de que el equipo se abastezca de un depósito de la red interna, este tiene que estar en correcto mantenimiento y controlado.

- Además, independientemente del tipo de abastecimiento, al margen de la puesta en marcha de la red de distribución interna y después de cualquier actividad de mantenimiento que pueda suponer un riesgo de contaminación del agua se realiza una limpieza y desinfección del tramo afectado con productos autorizados tipos 5 (PT5: destinados al tratamiento de desinfección de agua de consumo humano según el Reglamento (UE) 528/2012.)

En particular se mantienen los boletines de análisis y de las actuaciones de mantenimiento.

El **número de muestras** para estos controles serán representativos a la cantidad de agua empleada y se tienen que distribuir uniformemente en todo el año para que el control sea uniforme y representativo para cualquier época del año.

TEN EN CUENTA

En relación a contar con planes de pre-requisitos, se considerará que cumplen con este requisito si siguen una guía de buenas prácticas de higiene sectorial adaptada a su establecimiento.

En cuanto a los registros de los controles que pueda hacer el personal de la empresa, pueden limitarse a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada. Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz a las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación.

Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, sólo se tienen que registrar de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

Si se detecta que el agua no cumple los requisitos para su consumo, se tiene que considerar eliminar los alimentos que se hayan podido afectar por esta no conformidad.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, art. 5, anexo II, capítulo VII, punto 1, apartado a)
- Real decreto 1021/2022, artículo 20
- Real decreto 3/2023, artículos 65, 66, 67, 68, 69 y 70
- Decreto 53/2012, anexo I, punto 3.2.1, parte general y apartado c)

32. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Se dispone de un plan de limpieza y desinfección de todas las áreas, instalaciones, equipos y superficies del establecimiento, se demuestra la aplicación efectiva y se aplican medidas correctoras en caso necesario

REQUISITOS

- El establecimiento dispone de un plan de control de la limpieza. Incluye la información siguiente:

- Áreas identificadas: diferenciando entre suelos (incluyendo desagües), paredes, techos, superficies de trabajo, utensilios y equipos (incluidos los de control).
- Los productos (incluida la dosificación) y los materiales que se necesitan para hacer estas actividades.
- Método.
- Frecuencia.
- Responsable.
- Verificación de la eficacia del plan de limpieza con controles visuales y un plan de muestreo para analizar los alimentos y las superficies.

Se adoptan medidas correctoras cuando se detectan incidencias. Ante resultados insatisfactorios se revisa el procedimiento de limpieza y desinfección, su frecuencia, y si corresponde, se actualiza la formación del personal de limpieza.

TEN EN CUENTA

En relación a contar con planes de pre-requisitos, se considerará que cumplen con este requisito si siguen una guía de buenas prácticas de higiene sectorial adaptada a su establecimiento.

En cuanto a los registros de los controles que pueda hacer el personal de la empresa, pueden limitarse a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada.

Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz a las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación.

Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, sólo se tienen que registrar de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

También se contará con los boletines de los resultados de las pruebas.

En establecimientos que elaboren productos RTE, se aconsejable contar con sistemas de detección de biofilms.

NORMATIVA

- amento (CE) 852/2004, artículo 5, artículo 4, punto 3, apartado e) Regl
- decreto 1021/2022, artículo 20 Real

33. PLAGAS. Se dispone de un plan de control de plagas de todas las áreas del establecimiento y se registran las actuaciones y las medidas correctoras en caso necesario

REQUISITOS

El control de plagas del establecimiento cuenta con una estrategia preventiva con el menor riesgo para el medio ambiente y la salud. Tiene un abordaje sistemático de control integrado, que incluye las buenas prácticas de:

- limpieza,
- orden,
- infraestructuras adecuadas para el control del acceso (mosquiteras, ribetes de sellado, puertas cerradas, ...) Y para evitar refugios (cierre de agujeros, rendijas ...) mantenimiento menajes...). Si hay, los falsos techos son accesibles y se prevén en el plan de control
- protección de los alimentos al ambiente y
- gestión de residuos

También establece sistemas de vigilancia de la presencia de roedores, insectos o aves (detección animales vivos o muertos, o sus partes), sus restos (excrementos, nidos...) o de su acción (huellas, mordiscos, envases dañados...).

No se emplean cebos para la vigilancia (pegatinas, trampas...) si no hay señales de existencia de alguna plaga. Si fueran necesarios (se han detectado signos de una posible plaga sin confirmar) se colocarán un número adecuado de cebos y/o trampas a lugares estratégicos. Si estos contienen biocidas, sólo pueden usarse por mediante una empresa autorizada.

El personal estará instruido para que informe de cualquier signo de infestación y, en particular, para que no deteriore o elimine los cebos y trampas de vigilancia.

Si se detectan plagas, los tratamientos químicos de eliminación sólo se aplican a insectos o roedores por profesionales capacitados e inscritos al Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas. Además, se ponen las medidas necesarias para que durante su uso o almacenamiento los plaguicidas no entren en contacto con los alimentos o los materiales que están en contacto.

En este último caso, además se revisa el sistema integrado de control de plagas preexistente y se aplican medidas de mejora.

Estas condiciones se reflejan al plan de control de plagas del establecimiento que además incluye la información siguiente:

- El sistema de vigilancia, periodicidad y responsable/s.
- Si son necesarios, una descripción o plano de donde se han colocado los cebos y/o trampas.

Además, se contará con registros de vigilancia, y en su caso, de incidencias y medidas correctoras.

Si se ha tenido que hacer algún tratamiento, se contará con la siguiente documentación:

- el contrato con la empresa autorizada,
- los registros de ejecución y seguimiento de los tratamientos.
- Las fichas técnicas y de seguridad de los productos empleados
- Las medidas de precaución y seguridad que hay que adoptar antes, durante y después de los tratamientos.

Si procede, se siguen las instrucciones indicadas por la empresa de control de plagas para solucionar los aspectos que han podido influir en la aparición o nidificación de plagas (mejoras del mantenimiento y limpieza, cierre de aperturas, protección de desagües, etc.).

TEN EN CUENTA

En relación a contar con planes de pre-requisitos, se considerará que cumplen con este requisito si siguen una guía de buenas prácticas de higiene sectorial adaptada a su establecimiento.

Si no ha habido ninguna incidencia por la presencia de plagas, los registros de los controles del personal de la empresa se pueden limitar a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada.

Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz a las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación.

Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, sólo se tienen que registrar de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

Los cebos con sustancias tóxicas estarán asegurados para evitar su desplazamiento. Cualquier unidad que no esté en su lugar se registrará como incidencia y se investigará su ubicación.

Si se emplean insectocutores o trampas de feromonas u otros cebos no estarán a lugares que provoquen la atracción de los insectos en el interior del establecimiento. Tampoco provocarán su caída en lugares donde haya o donde se manipulen alimentos.

NORMATIVA

- Real decreto 830/2010, artículos 1, 3 y 4
- Reglamento (CE) 528/2012
- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5, anexo II, capítulo I, punto 2, apartado c y capítulo IX, punto 4
- Real decreto 1021/2022, artículo 20

34. PROVEEDORES. Se dispone de un plan que asegura el control de las materias primas y los proveedores que las suministran, y se demuestra la aplicación efectiva

REQUISITOS

Se cuenta con un plan de proveedores que no sólo incluye los alimentos, sino también los aditivos, envases y el material destinado a entrar en contacto con los alimentos.

A este plan:

- Se describen los criterios de aceptación de los productos en la recepción (higiene del vehículo, estiba, integridad de los envases o embalajes, temperatura, vida útil, frescura...).
- También incluye la descripción de las operaciones desde el momento de la llegada de la mercancía hasta su almacenamiento (rápida distribución de los productos al lugar de almacenamiento según su tipo, momento y lugar de retirada de embalajes, estiba según los criterios FIFO/FEFO...) Se presta atención a la información del etiquetado u otra información facilitada por el proveedor o fabricante en relación con las condiciones de almacenamiento.
- En este plan se incluyen los criterios de la elaboración de un listado de proveedores que incluya al menos: denominación, domicilio y teléfono de contacto, registro sanitario, tipo de alimento suministrado y cualquier otro dato que se considere necesario.
- Si la empresa lo considera pertinente, también cuenta con especificaciones adicionales que pueda pedir a su proveedor, como pueden ser garantías microbiológicas de los productos o certificaciones de calidad del sistema de autocontrol del proveedor.
- Se describe el sistema de identificación y fechado de los productos que se almacenen no envasados, especialmente los productos de origen animal, para conocer su proveedor, a qué partida pertenecen y su vida útil.

Además, se contará también con la siguiente documentación y registros:

- Listado de proveedores
- Registros de control en el momento de la recepción del cumplimiento de los criterios de aceptación. Es útil una lista de comprobación marcando con una cruz cada comprobación realizada
- Albaranes, facturas o toda la documentación o registros necesarios para poder acreditar el proveedor inmediato de las materias primas utilizadas.
- Si se detectan incidencias, tienen que reflejarse también en el registro, indicando como se han solucionado.

TEN EN CUENTA

En relación a contar con planes de pre-requisitos, se considerará que cumplen con este requisito si siguen una guía de buenas prácticas de higiene sectorial adaptada a su establecimiento

Se pueden consultar los registros sanitarios vigentes de mayoristas en el enlace siguiente: http://rgsa-web-aesan.msssi.es/rgsa/formulario_principal.js.jspi;

Y de detallistas en el Portal de Seguridad Alimentaria de la CAIB:

<https://apps.caib.es/ofmovins2/public/actions/empresasalimentariasinscritaslis?idi=ca>

Revisad bien las etiquetas para controlar las fechas de consumo, las condiciones de uso y de almacenamiento y el contenido de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias cada vez que adquiráis un nuevo producto.

Si no ha habido ninguna incidencia en la recepción, sus registros de control se pueden limitar a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada.

Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz a las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación.

Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, sólo se tienen que registrar de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004 artículo 5 y anexo II, capítulo IX, punto 1
- Reglamento (UE) 931/2011, artículo 3
- Reglamento (CE) 178/2002, artículo 18
- Real decreto 1021/2022, artículo 20

35. TRAZABILIDAD. Se dispone de un plan que garantiza la trazabilidad de los productos y de las materias primas con que se elaboran, y se demuestra la aplicación efectiva

REQUISITOS

La empresa aplica un plan que permite conocer en todo momento el origen de sus productos y actuar rápidamente y de manera eficaz en caso de que se detecte que estos pueden presentar un riesgo para la seguridad alimentaria.

No sólo incluye los alimentos, sino también los aditivos, envases y el material destinado a entrar en contacto con los alimentos.

Esta información se mantiene hasta la venta de la comida, y contempla:

- Trazabilidad hacia atrás (proveedores): permite identificar el proveedor de cada producto o materia primas. Incluye los datos siguientes: razón social, fecha de recepción, número de lote del producto.
- Trazabilidad del proceso (interna): permite relacionar las materias primas con los productos elaborados. Incluye los datos siguientes: fecha de elaboración, ficha de elaboración empleada, cantidad...
- Trazabilidad hacia adelante (clientes): en caso de que se haga suministro de productos a otros establecimientos en lugar del consumidor final, permite identificar el destino de los productos. Incluye los datos siguientes: identificación del cliente, datos del producto suministrado (cantidad, lote o fecha de elaboración), fecha de entrega, datos del transporte.

Así Todas las materias primas, los productos semielaborados y los elaborados están correctamente identificados a lo largo de todo el proceso.

— En el caso de elaboración en viviendas privadas para suministro directo al consumidor final, se contempla el control semanal de las cantidades de los alimentos elaborados.

- Este plan también contempla que si se tiene conocimiento de que algún producto ya comercializado puede ser nocivo para la salud, se comunica al Servicio de Seguridad Alimentaria este hecho y las medidas adoptadas según cómo se expone en el siguiente enlace:

https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/comunicacion_incidentes_para_los_operadores_de_la_industria/

Para ello, eso se mantienen registros y documentación que incluye:

- Albaranes, facturas o toda la documentación comercial o registros necesarios para poder acreditar el origen y destino de los productos. También los albaranes en transporte de un establecimiento central a sus sucursales.
- Si se detectan incidencias, tienen que reflejarse también en el registro, indicando como se han solucionado.

TEN EN CUENTA

En relación a contar con planes de pre-requisitos, se considerará que cumplen con este requisito si siguen una guía de buenas prácticas de higiene sectorial adaptada a su establecimiento.

Siempre debéis poder identificar la procedencia exacta y la información obligatoria de todos los ingredientes utilizados en la elaboración de cada plato, como mínimo hasta que se haya consumido.

NORMATIVA

El establecimiento tiene que poder establecer con seguridad la relación entre los lotes de los alimentos adquiridos y los platos elaborados, de forma que, en caso de que fuera necesario retirar del consumo algún alimento por motivo de seguridad alimentaria, se pueda proceder con la mayor rapidez y garantía posibles.

- Reglamento (CE) 178/2002, artículos 18 y 19
- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5.
- Real decreto 1021/2022, artículo 13 y 20

36. FORMACIÓN: Se dispone de un plan de formación en higiene y seguridad alimentaria de todo el personal, se registran las actuaciones y se demuestra la aplicación efectiva

REQUISITOS

La empresa dispone de un **plan** de formación continuada que se revisa, al menos, cada año y se ha nombrado un responsable de implantarlo.

El personal manipulador está capacitado y dispone de la formación adecuada en materia de seguridad alimentaria de acuerdo con la actividad laboral.

Además, el empresario se asegura que todo tipo de personal que su actividad incida a la seguridad alimentaria sigue las instrucciones y descripciones de trabajo de los procedimientos normalizados de trabajo (instrucciones). Esto incluye al personal de limpieza, servicio, almacén o transporte.

La empresa se asegura de que quienes estén a cargo del sistema de gestión de seguridad alimentaria hayan recibido una formación adecuada al respecto para desarrollar adecuadamente sus funciones.

El plan incluye al menos los aspectos siguientes:



G
O
I
B
/

- Acciones formativas, en que se indica la duración y la frecuencia prevista, que tiene que ser continuada con una periodicidad, al menos, bienal.
- El programa de contenidos de las acciones formativas.
- Personal que tiene que recibir la formación.
- Metodología.
- Procedimientos para la comprobación de que el personal ha asumido los conocimientos y los aplica convenientemente.
- Los procedimientos normalizados de trabajo que tengan documentados o guías de buenas prácticas que se siguen.

Los **registros** de formación incluyen en el menos:

- La identificación de las personas que han recibido la formación, la fecha y el contenido de las actividades formativas
- Las comprobaciones de la aplicación adecuada de los conocimientos adquiridos y de las instrucciones entregadas.
- Acciones correctoras en cuanto a la formación cuando se detectan malas prácticas.

TEN EN CUENTA

La empresa puede disponer de una guía de prácticas correctas de higiene como material didáctico.

También se pueden entregar a los trabajadores instrucciones documentadas según las funciones desarrolladas (procedimientos normalizados de trabajo)

En todo caso, se tiene que asegurar que el personal las conoce y las aplica eficazmente.

El factor humano es decisivo en la seguridad alimentaria: la seguridad de los alimentos depende en mayor parte del personal.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo XII
- Real decreto 1021/2022, artículo 20

37. TEMPERATURAS/TIEMPOS. Se dispone de un plan de control de los procesos que requieren temperatura/tiempo y los registros demuestran que se controla

correctamente y se aplican medidas correctoras en caso de que se detecten incidencias

REQUISITOS

La empresa dispone de un **plan** donde se describen los procedimientos de control de las combinaciones de las condiciones temperatura y/o tiempos en las fases de los procesos en las que su correcto mantenimiento sea determinante para la seguridad alimentaria. Se detalla quién tiene que llevar a cabo estos controles, en qué puntos se hacen estas mediciones, cómo se hacen y con qué frecuencia.

También se caracterizan las desviaciones que suponen adoptar medidas correctoras, y también se describen estas medidas.

Se mantienen **registros** de control de temperaturas de almacenamiento de alimentos perecederos, así como de los procesos de elaboración en caso de que lo requieran, como la cocción, el enfriamiento, el recalentamiento o el mantenimiento en caliente.

También se mantienen registros de medidas correctoras para reflejar cuando se detecta que no se han logrado las temperaturas/tiempos estipulados y las acciones adoptadas.

En el caso de los **productos congelados en el establecimiento** se **registran** los siguientes datos:

- Descripción del producto
- Cantidad
- Fecha de caducidad o consumo preferente previas a la congelación
- Fecha de congelación
- Nueva fecha de consumo preferente
- Destino en el caso de donación.

Si el tratamiento de congelación ha tenido la finalidad de eliminar **anisakis** viables, se conservan registros que avalen el tratamiento:

- -20°C durante un mínimo de 24 horas
- -35°C durante un mínimo de 15 horas

En caso de elaboraciones con **huevo frescos u ovoproductos** que no son de consumo inmediato, se registra la fecha y hora de elaboración para el control del tiempo máximo de consumo (24 horas).

En el supuesto de que se comercialicen **frutas grandes cortadas por la mitad** (melones, sandías, piñas o papayas) se registra la hora de corte para controlar que no se mantienen a temperatura ambiente más de 3 horas.

TEN EN CUENTA

Mantener una vigilancia eficaz de la temperatura es más importante que registrarla. Por eso, se considera adecuado contar con diarios o listas de comprobación con casillas para confirmar controles iniciales y finales, con la firma de quien ha hecho el control, y sólo hacer anotaciones si hay desviaciones, indicando en este caso las medidas correctoras aplicadas.

También es válida la posibilidad de supervisar las temperaturas mediante equipos automáticos con alarma y registro de datos. Sistemas como los registradores de datos (*data loggers*) y las alarmas calibradas en equipos para el cocinado y el almacenamiento a temperatura regulada permiten mantener un registro detallado y un conocimiento inmediato si hay desviaciones.

Si se usan equipos para controlar la correcta combinación de tiempo y temperatura, no es necesario efectuar mediciones continuas, únicamente verificar periódicamente el funcionamiento correcto y aplicar medidas correctoras cuando sea necesario.

En algunos casos la observación visual es suficiente para verificar que se han logrado las temperaturas correctas (por ejemplo, en el caso de la ebullición, asegurándose que el alimento hierve durante todo el proceso).

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 4, punto 3, apartado c), artículo 5. Anexo II, capítulo I, punto 2; apartado d), capítulo IV, punto 7.
- Real decreto 1021/2022, artículos 5, 8, 9 y 20

38. FICHAS TÉCNICAS. Se dispone de las fichas técnicas actualizadas con los parámetros y procedimientos determinantes para la seguridad de las elaboraciones.

REQUISITOS

Se dispone de una **ficha de elaboración** para cada producto que se elabora en el establecimiento, en la cual se incluye al menos la información siguiente:

- Lista de ingredientes, en la que se destacan las sustancias que pueden provocar intolerancias o alergias alimentarias. Si emplean ingredientes compuestos, también se han revisado si contienen estas sustancias y se declaran correctamente a la etiqueta (si procede).
- Descripción del proceso de elaboración, y en que se concreta las combinaciones de tiempos y la temperatura para la elaboración, mantenimiento, conservación y exposición (si procede).
- En el supuesto de que se incorporen aditivos, se describe el sistema de control de la concentración correcta de aditivos en el producto final.
- Envasado (si procede).
- Durabilidad (plazo máximo entre la elaboración y el consumo).
- Condiciones de almacenamiento, método de transporte y distribución (si procede).

Si estas elaboraciones están destinadas a necesidades nutricionales específicas, como son intolerancias o alergias alimentarias, serán supervisadas por un profesional capacitado.

TEN EN CUENTA

Si los procesos de elaboración se hacen conforme a una guía de buenas prácticas de elaboración a la cual el establecimiento se ha acogido, se tienen que adaptar estas fichas a aquello que establece la guía.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, art. 5
- R(UE) 1169/2011, artículos 9 y 21
- RD 126/2015, artículos 4 y 6
- Real decreto 1021/2022, artículo 20

39. VERIFICACIÓN. Se comprueba la eficacia de los planes de control mediante actividades de verificación

REQUISITOS

Se establece un **plan de verificación** de los planes de control. Por eso, realizan diferentes actividades cómo:

- Auditorías del SGSA del establecimiento.
- La revisión interna por parte de un responsable del SGSA del establecimiento de los registros mantenidos por el personal, y en el caso de incidencias, de los registros de las medidas correctoras adoptadas.
- Muestreo y análisis para verificar la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección (equipamiento, superficies de trabajo, menaje), así como para asegurar el cumplimiento de los criterios de seguridad alimentaria para los alimentos (ausencia de bacterias patógenas, análisis de microorganismos indicadores de la higiene del proceso, acrilamida, compuestos polares, etc.).

El plan de muestreo es representativo (tipo de muestras, lugares, momento de muestreo, número de muestras y frecuencia) y se basa en los principios del APPCC.

Los métodos de muestreo y análisis se hacen según la norma de aplicación en cada caso.

Se analizan las tendencias de los resultados con el fin de adoptar medidas correctoras antes de que se den desviaciones de los parámetros requeridos.

- Este plan establece qué medidas se tienen que adoptar en caso de que se detecten incumplimientos. Estas medidas incorporan acciones sobre los productos que se hayan podido ver afectados, sobre los procesos y sobre las medidas previstas al SGSA para evitar que se vuelvan a producir.

Se mantendrán los documentos y **registros** de verificación, cómo:

- Los informes de auditoría

- Registros de controles físicos de los registros de vigilancia de los planes del SGSA
- Los resultados de las muestras analizadas
- Los registros de incidencias detectadas y las medidas correctoras adoptadas

Habrá un responsable del SGSA del establecimiento encargado de la verificación.

TEN EN CUENTA

Los resultados de las verificaciones os permitirán saber cuál es el estado de seguridad alimentaria de vuestro negocio y si es necesario corregir o mejorar algo antes de tener incidencias.

NORMATIVA

- R(CE) 852/2004, artículo 5 punto 2, apartado f)
- Real decreto 1021/2022, artículo 20
- Reglamento 2073/2005, artículo 4

40. CONTROL De ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR INTOLERANCIAS. Hay un plan de control de alérgenos y sustancias que pueden causar intolerancias destinado a evitarlos en los productos que se ofrecen como libras de estos ingredientes. Este plan incluye tanto la formación de los manipuladores, como las buenas prácticas de manipulación.

REQUISITOS

Si el establecimiento ofrece alimentos destinados a personas con alergias o intolerancias alimentarias (por ejemplo, sin gluten, sin frutos secos, sin soja, sin proteína de la leche, etc.) se cuenta con un **plan** de control donde se describen los procesos para prevenir la presencia de las sustancias que las provocan en estos alimentos. Este plan incorpora:

- El servicio de un profesional capacitado (especialista en nutrición) que valida que los platos son adecuados para el grupo de riesgo al cual están destinados.
- La revisión de la información facilitada por los proveedores para saber si las materias primas y los ingredientes compuestos pueden contener sustancias que puedan provocar alergias o intolerancias.

- La adecuada formación del personal para prevenir el riesgo de que haya sustancias que provocan intolerancias o alergias.
- Las medidas preventivas necesarias porque no se sirvan alimentos que contienen alérgenos a los comensales que sufren alergias e intolerancias.
- Las medidas para minimizar la contaminación cruzada en el almacenamiento y la preparación de los alimentos, entre las cuales están:
 - El uso de áreas de trabajo, útiles, recipientes, equipos y medios de transporte específicos para alimentos con sustancias que provocan alergias o intolerancias.
 - El uso diferenciado en el tiempo de las superficies de trabajo, útiles, recipientes, equipos y medios de transporte para alimentos libres de sustancias que provocan alergias o intolerancias y el resto de alimentos, con una limpieza meticulosa entre uso y uso, de forma que no quede ningún resto visible.

TEN EN CUENTA

Utilizad guías de buenas prácticas para elaborar alimentos libres de determinadas sustancias alérgenas.

Prevenir la contaminación cruzada no es una opción, sino una obligación.

Alegar que todos los platos elaborados pueden contener alérgenos no es admisible.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5, anexo II, capítulo IX, puntos 2, 3 y 9

41. INFORMACIÓN GENERAL OBLIGATORIA DESTINADA AL CONSUMIDOR.

REQUISITOS

I. Para alimentos sin envasar

En régimen en autoservicio o dispensados por el vendedor, con previo fraccionamiento o no, la información mínima que se ofrece al consumidor es:

- La denominación del alimento
- La lista de ingredientes (si son alérgenos o sustancias que provocan intolerancias están destacados)
- Cantidad de determinados ingredientes en porcentaje si en la denominación de venta hace referencia (p.ej. croquetas de jamón (10%))

- Grado alcohólico de las bebidas en su caso.

La información se presenta en etiquetas, carteles, letreros, en la web (compra en línea) o cualquier apoyo a disposición del consumidor antes de la compra.

Se indica en un lugar destacado, de forma que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble.

De ninguna forma estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ninguno otro material interpuesto.

En el caso de venta de huevos sin envase, presentan el marcado con el código de productor en la cáscara y sólo provienen de centros de embalaje de huevos registrados.

Se tendrá que facilitar la siguiente información de forma claramente visible y legible:

- Categoría de calidad
- Categoría de peso
- Indicación del sistema cría de gallinas
- Una explicación del significado del código de productor marcado al huevo
- La fecha de duración mínima.

II. Alimentos envasados en el comercio minorista para su exposición y venta en el mismo u otro establecimiento de la misma titularidad tienen que contener todas las menciones obligatorias de carácter general, más las adicionales según la categoría o específicas por tipo de producto a excepción de la información nutricional.

En el caso de bolsas y otros envases que permiten a simple vista una identificación normal del producto y contienen frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, como mínimo indican:

- la denominación del alimento, categoría, la variedad o el tipo comercial
- el país de origen
- la cantidad neta
- la identificación de la empresa (nombre comercial o razón social y dirección)

Información sobre alérgenos y sustancias que provocan alergias

El establecimiento dispone por escrito la información de contenido de **alérgenos y sustancias que pueden provocar intolerancias** de declaración obligatoria para cada uno de sus productos que los contengan.

Esta información tiene en cuenta los ingredientes de los productos compuestos utilizados como materia prima de las elaboraciones.

La indicación destacada no es necesaria en los casos en los que la denominación del alimento hace referencia clara a la sustancia que provoca alergia o intolerancia.

En el establecimiento se presenta de manera visible, legible y accesible para los clientes la indicación de cómo se puede acceder a esta información, bien sea mediante respuesta oral del personal o bien donde está disponible la información escrita.

Esta información se puede facilitar de forma oral si se facilita claramente, en el momento en que se pide. Igualmente, esta información está documentada y es fácilmente accesible por el personal, por los clientes y por la autoridad de control.

En definitiva, la información sobre alérgenos y sustancias que pueden provocar alergias e intolerancias de las elaboraciones que se comercializan tanto si se facilita de manera oral como escrita o si se hace abanica a distancia, es clara y se presenta de manera fácilmente accesible y destacada al consumidor antes del momento de la compra.

TEN EN CUENTA

Revisad detenidamente la información del etiquetado de todos los ingredientes utilizados en cada elaboración para identificar los alérgenos y las sustancias que provocan intolerancias que pueden contener los productos que servís, e informad correctamente los clientes.

NORMATIVA

- Reglamento (UE) 1169/2011, artículos 9 y 21
- Real decreto 126/2015, artículos 4, 6, 7 y 9
- Reglamento (CE) 589/2008, artículo 16

42. GESTIÓN DE ALIMENTOS DESCARTADOS.

REQUISITOS

El SGSA cuenta con una descripción del procedimiento de gestión de los alimentos que se consideran descartados y un registro en que figuran los datos siguientes según su destino:

Alimentos de origen animal (si procede) descartados como residuos sólidos urbanos:

Denominación
Cantidad
Fecha salida

Si se lleva a cabo este registro se pueden eliminar hasta 20 kg semanales de subproductos de alimentos de origen animal como residuos urbanos.

Si se trata de productos de la pesca que presenten parásitos, antes se tienen que congelar a -20 °C durante un mínimo de 24 horas.

Alimentos descartados destinados a un gestor de subproductos:

Si se destinan alimentos descartados a gestores de subproductos, se cuenta con los documentos acreditativos que trazan este destino.

Alimentos descartados de los que se hace devolución:

- Denominación
- Cantidad
- Fecha devolución
- Motivo devolución
- Datos de trazabilidad

Alimentos descartados que se dan:

- Denominación
- Cantidad
- Fecha de donación
- Datos de trazabilidad

HAY QUE TENER EN CUENTA

Si devolvéis productos a vuestro proveedor a final de temporada, consultad el siguiente enlace:

https://www.caib.es/sites/seguretalimentaria/es/devolucion_productos_alimenticios_final_temporada/

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 178/2002, artículos 18 y 14,
- Real decreto (CE) 1528/2012, artículo 16.

43. VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS, SI Se OFRECE

REQUISITOS

Si se ofrece la información nutricional de los platos elaborados, se tiene que indicar el contenido, la expresión y la presentación tal como establece el Reglamento de información alimentaria.

También tienen que contar con evidencias documentadas en base a la declaración nutricional (analíticas, bases de fechas validadas, información del proveedor...)

NORMATIVA

Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 30 y anexo XV

BLOQUE III B: SGSA / CONFIANZA

44. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA: Se controla correctamente el estado de mantenimiento y de limpieza de todas las áreas, instalaciones y equipos del establecimiento y se documentan las incidencias y las medidas correctoras en caso de que sea necesario

REQUISITOS

Todas las dependencias del establecimiento, sus instalaciones y equipamiento se mantienen en perfecto estado de limpieza, orden y mantenimiento.

Los productos de limpieza y desinfección son aptos para el uso en empresas alimentarias y se emplean según las instrucciones de sus fichas técnicas.

Se registran las medidas correctoras en caso de que haya sido necesario aplicarlas. Son suficientes las facturas de las reparaciones, de adquisición de material o equipos.

TEN EN CUENTA

Mantener el local limpio requiere personal suficiente y muy entrenado. ¡Limpiar bien es tan importante como cocinar bien!

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 4, punto 3, apartado e), artículo 5, Anexo II, capítulo I, punto 2, apartado d) y capítulo V, punto 2.
- Real decreto 1021/2022, artículo 20

45. AGUA POTABLE. Se dispone de un plan que asegura que el agua utilizada al establecimiento no pone en riesgo la seguridad alimentaria y se registran las actuaciones y las medidas correctoras en caso necesario

REQUISITOS

En el establecimiento se dispone de un sistema de control del agua potable.

Dependiendo del origen e instalaciones de abastecimiento del agua, como mínimo, se llevan a cabo los siguientes controles:

- Red municipal sin depósito ni tratamiento:

- Examen organoléptico dos veces por semana (Olor, sabor, turbidez, color). Es un control sensorial que no requiere registros de control si no hay incidencias.

- Depósito con abastecimiento de la red municipal o agua de camión:

- Examen organoléptico dos veces por semana,
- control semanal de cloración: 0,2-1 ppm
- anualmente se limpia, se desinfecta y se hace análisis de control. Este análisis se hace con un mínimo de 15 días y uno a máximo de 6 meses después de la limpieza del depósito.

- Pozo propio o si sirven agua de consumo humano filtrada para beber (independientemente de la procedencia):

- control diario cloración: 0,2-1 ppm.
- control dos veces por semana parámetros organolépticos (olor, sabor, turbidez, color).
- análisis de control anual de parámetros básicos y microbiológicos.
- análisis completo cada 5 años.

- Si el establecimiento sirve agua filtrada para beber, además:

- Se conserva en el establecimiento la documentación del fabricante que demuestra que el equipo de tratamiento de agua es conforme a la norma UNE 149101 u otra norma o estándar análoga que garantice un nivel de protección de la salud, al menos equivalente. Este equipo se mantiene de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Se mineraliza el agua de forma que se cumplen los parámetros de pH y el índice de Langelier para el agua de consumo humano. Si la conductividad <math><2500 \mu\text{S}/\text{cm}^{-1}</math> a 20 °C o el pH<math><6.5-9.5</math>, también se comprueba que el Índice de Langelier es = +/- 0.5.



- Además, en caso de que el equipo se provea de un depósito de la red interna, éste tiene que estar correctamente mantenido y controlado.

- Además, independientemente del tipo de abastecimiento, antes de la puesta en marcha de la red de distribución interna y después de cualquier actividad de mantenimiento que pueda suponer un riesgo de contaminación del agua se realiza una limpieza y desinfección del tramo afectado con productos autorizados tipo 5 (PT5: destinados para el tratamiento de desinfección de agua de consumo humano según el Reglamento (UE) 528/2012.)

En particular se mantienen los boletines de análisis y de las actuaciones de mantenimiento.

TEN EN CUENTA

En cuanto a los registros de los controles que pueda hacer el personal de la empresa, pueden limitarse a reflejar los incumplimientos detectados, incluyendo la medida correctora adoptada.

Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz a las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para dejar constancia de esta comprobación.

Cuando se utilice el método de la cruz en las casillas, sólo se tienen que registrar de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

Si se detecta que el agua no cumple los requisitos para su consumo, se tiene que considerar eliminar los alimentos que se hayan podido afectar por esta no conformidad.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, art. 5, anexo II, capítulo VII, punto 1, apartado a)
- Real decreto 1021/2022, artículo 20
- Real decreto 3/2023, artículos 65, 66, 67, 68, 69 y 70
- Decreto 53/2012, anexo I, punto 3.2.1, parte general y apartado c

46. PLAGAS: Se controla correctamente que todas las áreas del establecimiento están libres de plagas y se registran las actuaciones y las medidas correctoras en caso necesario

REQUISITOS



El control de plagas del establecimiento cuenta con una estrategia preventiva con el menor riesgo para el medio ambiente y la salud. Tiene un abordaje sistemático de control integrado, que incluye las buenas prácticas de:

- limpieza,
- orden,
- infraestructuras adecuadas para el control del acceso (mosquiteras, ribetes de sellado, puertas cerradas, ...) Y para evitar refugios (cierres de agujeros, rendijas ...) mantenimiento menajes...). Si hay, los falsos techos son accesibles y están previstos en el plan de control
- protección de los alimentos del ambiente y
- gestión de residuos

También se vigila la presencia de roedores, insectos o aves (detección animales vivos o muertos, o sus partes), sus restos (excrementos, nidos...) o de su acción (huellas, mordiscos, envases dañados...).

No se emplean cebos para la vigilancia (adhesivos, trampas...) si no hay señales de existencia de alguna plaga. Si fueran necesarios (se han detectado signos de una posible plaga sin confirmar) se colocarán un número adecuado de cebos y/o trampas en lugares estratégicos. Si estos contienen biocidas, sólo pueden usarse mediante una empresa autorizada.

El personal estará instruido para que informe de cualquier signo de infestación y, en particular, porque no deteriore o elimine los cebos y trampas de vigilancia.

Si se detectan plagas, los tratamientos químicos de eliminación sólo se aplican a insectos o roedores por profesionales capacitados e inscritos en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas. Además, se ponen las medidas necesarias para que durante su uso o almacenamiento los plaguicidas no entren en contacto con los alimentos o los materiales que están en contacto.

En este último caso, además se revisa el sistema integrado de control de plagas preexistente y se aplican medidas de mejora.

Si se ha tenido que hacer algún tratamiento, se contará con la siguiente documentación:

- el contrato con la empresa autorizada,
- los registros de ejecución y seguimiento de tratamientos.
- Las fichas técnicas y de seguridad de los productos empleados

- Las medidas de precaución y seguridad que hay que adoptar antes, durante y después de los tratamientos.

Si procede, se siguen las instrucciones indicadas por la empresa de control de plagas para solucionar los aspectos que han podido influir en la aparición o nidificación de plagas (mejoras del mantenimiento y limpieza, cierre de aperturas, protección de desagües, etc.).

TEN EN CUENTA

Si las instalaciones se conservan en buen estado de mantenimiento y todo está limpio, ordenado y sin residuos, evitamos atraer animales y dificultamos su presencia y multiplicación.

NORMATIVA

- Real decreto 830/2010, artículos 1, 3 y 4
- Reglamento (CE) 528/2012
- R(CE) 852/2004, artículo 5 y anexo II, capítulo Y, punto 2, apartado c y capítulo IX, punto 4
- Real decreto 1021/2022, artículo 20

47. PROVEEDORES Y TRAZABILIDAD: Documentos (facturas, albaranes, etiquetas) de las materias primas para identificar los proveedores que las suministran y destino de los alimentos descartados

REQUISITOS

Se controla que únicamente se aceptan los alimentos conformes (por ejemplo, revisando las condiciones de etiquetado y embalaje, buen estado del producto, cumplimiento de temperaturas reglamentarias, fecha de consumo/caducidad, etc.) Así como los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos y, en su caso, los aditivos.

Se dispone de la documentación necesaria para saber cuáles son los proveedores de las materias primas y los ingredientes y en qué fechas han sido adquiridos. Así, si se detecta un incidente de seguridad alimentaria con algún ingrediente, se podrá actuar



con celeridad relacionando los platos con estos ingredientes y retirando los productos afectados.

En el caso de elaboración en viviendas privadas para suministro directo al consumidor final, se lleva un registro para el control semanal de las cantidades de los alimentos elaborados.

Con el objetivo de mantener la trazabilidad en caso de que se congelen materias primas, productos semielaborados o elaborados, se marca siempre la fecha de congelación de forma que se pueda relacionar ésta con la fecha de compra (albarán, factura, etc) y controlar su vida útil.

En el caso de productos para los cuales el fabricante indica en el envase una fecha de caducidad una vez abierto (ejemplo: "una vez abierto, consumir en 5 días") se indica la fecha de apertura al envase con el fin de conocer qué día caduca el producto.

Si se tiene conocimiento de que algún producto ya comercializado puede ser nocivo para la salud, se comunica al Servicio de Seguridad Alimentaria este hecho y las medidas adoptadas según cómo se expone en el siguiente enlace:

https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/comunicacion_incidentes_para_los_operadores_de_la_industria/

Por eso se conserva la siguiente documentación:

- Albaranes, facturas o toda la documentación comercial o registros necesarios para poder acreditar el origen y destino de los productos. También los albaranes en transporte de un establecimiento central a sus sucursales.

Los alimentos **descartados** también se trazan. Según su destino, se conserva la siguiente información:

En el supuesto de que se descarten productos de origen animal como residuos sólidos urbanos:

- Denominación
- Cantidad
- Fecha de salida

Si se mantiene este registro se pueden eliminar hasta 20 kg semanales de subproductos de alimentos de origen animal como residuos urbanos.



Si se trata de productos de la pesca que presenten parásitos, antes se tienen que congelar a -20 °C durante un mínimo de 24 horas.

Alimentos descartados destinados a un gestor de subproductos:

Si se destinan alimentos descartados a gestores de subproductos, se cuenta con los documentos acreditativos que trazan este destino.

Alimentos descartados de los que se hace devolución:

- Denominación
- Cantidad
- Fecha de devolución
- Motivo devolución
- Datos de trazabilidad

Alimentos descartados que se donan:

- Denominación
- Cantidad
- Fecha de donación
- Datos de trazabilidad

Hay que tener en cuenta

Siempre debéis poder identificar la procedencia exacta y la información obligatoria de todos los ingredientes que empleáis en la elaboración de cada plato.

Normativa

- Reglamento (CE) 178/2002, artículos 14, 18 y 19.
- Real decreto (CE) 1528/2012, artículo 8, artículo 9 y artículo 16, punto 3.
- Reglamento (CE) 853/2004, artículo 5.
- Ley 17/2011, artículos 6 y 9.

48. FORMACIÓN EN HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

REQUISITOS

La empresa proporciona formación continuada a su personal manipulador de forma que está capacitado y formado en materia de seguridad alimentaria de acuerdo con la actividad laboral.

Además, el empresario se asegura de que todo tipo de personal que su actividad incida a la seguridad alimentaria sigue las instrucciones y descripciones de trabajo de los procedimientos normalizados de trabajo (instrucciones). Esto incluye al personal de limpieza, servicio, almacén o transporte.

La empresa se asegura de que quienes estén a cargo de aspectos del sistema de gestión de seguridad alimentaria han recibido una formación adecuada al respecto para desarrollar adecuadamente sus funciones.

Los responsables del establecimiento pueden demostrar la formación que ha recibido el personal y pueden proporcionar la siguiente información sobre la formación impartida:

- Fecha de la formación
- Contenidos
- Metodología
- La identificación de las personas que han recibido la formación y documentos que lo acrediten

Los trabajadores cuentan con procedimientos documentados de trabajo.

El responsable del establecimiento puede demostrar que controla que el personal ha asumido los conocimientos necesarios y los aplica convenientemente.

Si se detectan malas prácticas, se aplican medidas correctoras que incluyen la formación.

TEN EN CUENTA

La empresa puede disponer de una guía de prácticas correctas de higiene como material didáctico.

También se pueden entregar a los trabajadores instrucciones documentadas según se funciones desarrolladas (procedimientos normalizados de trabajo)

En todo caso, se tiene que asegurar el personal la conoce y lo aplica eficazmente.

El factor humano es decisivo en la seguridad alimentaria: la seguridad de los alimentos depende en mayor parte del personal.

Normativa

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5, y anexo II, capítulo XII.
- Real decreto 1021/2022, artículo 20

49. FICHAS ELABORACIÓN. Se dispone de fichas técnicas actualizadas con los parámetros y procedimientos determinantes para la seguridad de los productos elaborados al establecimiento.

REQUISITOS

De aplicación a establecimientos elaboradores

En estas **fichas de elaboración** se incluye al menos la información siguiente:

- Lista de ingredientes, en el la que se destacan las sustancias que pueden provocar intolerancias o alergias alimentarias. Si emplean ingredientes compuestos, también se han revisado si contienen estas sustancias, y se declaran correctamente a la etiqueta (si procede)
- Descripción actualizada del proceso de elaboración que se desarrolla y en el que se concretan las combinaciones de tiempos y la temperatura para la elaboración, mantenimiento, conservación, exposición...
- En el supuesto de que se incorporen aditivos, se describe el sistema de control de la concentración correcta de aditivos en el producto final.
- Envasado (si procede).
- Durabilidad (plazo máximo entre la elaboración y el consumo).
- Condiciones de almacenamiento, método de transporte y distribución (si procede).

Se llevarán a cabo las observaciones y mediciones de los parámetros que se hayan considerado determinantes para la seguridad alimentaria, en función de cómo se haya determinado el sistema para su vigilancia en las fichas de elaboración y contarán con los equipos necesarios (por ejemplo, termómetros) para llevar a cabo dichos controles.

Si estas elaboraciones están destinadas a personas con intolerancias o alergias alimentarias la composición está supervisada por personal capacitado en dietética y nutrición.

TEN EN CUENTA

Si los procesos de elaboración se hacen conforme a una guía de buenas prácticas de elaboración a la cual el establecimiento se ha acogido, se tienen que adaptar estas fichas a aquello que establece la guía.

En cuanto a los registros de los controles que pueda hacer el personal de la empresa, pueden limitarse a reflejar los incumplimientos que se hayan detectado, incluyendo la medida correctora adoptada.

Para hacer este tipo de registros pueden resultar adecuados un diario o una lista de comprobación. Basta con poner una cruz a las casillas para indicar qué se ha hecho y una firma del responsable para que conste.

Cuando se utilice el método de la cruz a las casillas, sólo se tienen que registrar de manera más detallada por escrito las incidencias o los cambios en los procedimientos.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, art. 5
- Real decreto 1021/2022, artículo 20
- R(UE) 1169/2011, artículos 9 y 21
- RD 126/2015, artículos 4 y 6
- Ley 17/2011, artículo 40, puntos 3, 4 y 5
- Reglamento (CE) 1333/2008

50. CONTROL De ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR INTOLERANCIAS. Hay un plan de control de alérgenos y sustancias que pueden causar intolerancias destinado a evitarlos en los productos que se ofrecen como libres de estos ingredientes. Este plan incluye tanto la formación de los manipuladores, como las buenas prácticas de manipulación.

REQUISITOS

Si el establecimiento ofrece alimentos destinados a personas con alergias o intolerancias alimentarias (por ejemplo, sin gluten, sin frutos secos, sin soja, sin proteína de la leche, etc.) se cuenta con un **plan** de control donde se describen los procesos para prevenir la presencia de las sustancias que las provocan en estos alimentos. Este plan incorpora:

- El servicio de un profesional capacitado (**especialista en nutrición**) que valida que los productos elaborados son adecuados para el grupo de riesgo al cual están destinados.
- La revisión de la información facilitada por los **proveedores** para saber si las materias primas y los ingredientes compuestos pueden contener sustancias que puedan provocar alergias o intolerancias.
- La adecuada formación del **personal** para prevenir el riesgo de que haya sustancias que provocan intolerancias o alergias.
- Las medidas preventivas necesarias para no **se comercialicen** alimentos que contienen alérgenos a los clientes que sufren alergias e intolerancias.
- Las medidas para minimizar la contaminación **cruzada** en el almacenamiento y la preparación de los alimentos, entre las cuales están:
 - El uso de áreas de trabajo, útiles, recipientes, equipos y medios de transporte específicos para alimentos con sustancias que provocan alergias o intolerancias.
 - El uso diferenciado en el tiempo de las superficies de trabajo, útiles, recipientes, equipos y medios de transporte para alimentos libres de sustancias que provocan alergias o intolerancias y el resto de alimentos, con una limpieza meticulosa entre uso y uso, de forma que no quede ningún resto visible.

TEN EN CUENTA

Utilizad guías de buenas prácticas para elaborar alimentos libres de determinadas sustancias alérgenas.

Prevenir la contaminación cruzada no es una opción, sino una obligación.

Alegar que todos los platos elaborados pueden contener alérgenos no es admisible.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5, anexo II, capítulo IX, puntos 2, 3 y 9
- Real decreto 1021/2022, artículo 20
- Ley 17/2011, artículo 40, punto 5

51. INFORMACIÓN GENERAL OBLIGATORIA DESTINADA AL CONSUMIDOR.

REQUISITOS

I. Para alimentos sin envasar

En régimen en autoservicio o dispensados por el vendedor, con previo fraccionamiento o no, la información mínima que se ofrece al consumidor es:

- -La denominación del alimento
- -La lista de ingredientes (si son alérgenos o sustancias que provocan intolerancias están destacados)
- Cantidad de determinados ingredientes en porcentaje si en la denominación de venta hace referencia (p.ej. croquetas de jamón (10%))
- Grado alcohólico de las bebidas si tienen.

La información se presenta en etiquetas, carteles, letreros, en la web (compra en línea) o cualquier apoyo a disposición del consumidor antes de la compra.

Se indica en un lugar destacado, de forma que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble.

De ninguna forma estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

En el caso de venta de huevos sin envase, presentan el marcado con el código de productor en la cáscara y sólo provienen de centros de embalaje de huevos registrados.

Se tendrá que facilitar la siguiente información de forma claramente visible y legible:

- Categoría de calidad
- Categoría de peso
- Indicación del sistema de cría de gallinas
- Una explicación del significado del código de productor marcado al huevo
- La fecha de duración mínima.

Alimentos envasados en el comercio minorista para su exposición y venta en el mismo u otro establecimiento de la misma titularidad tienen que contener todas las menciones obligatorias de carácter general, más las adicionales según la categoría o específicas por tipo de producto a excepción de la información nutricional.

En el caso de bolsas y otros envases que permiten a simple vista una identificación normal del producto y contienen frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, como mínimo indican:

- la denominación del alimento, categoría, la variedad o el tipo comercial
- el país de origen
- la cantidad neta
- la identificación de la empresa (nombre comercial o razón social y dirección)

Información sobre alérgenos y sustancias que provocan alergias

El establecimiento dispone para la información de sus clientes la información de contenido de **alérgenos y sustancias que pueden provocar intolerancias** de declaración obligatoria para cada uno de sus productos que los contengan.

Esta información tiene en cuenta los ingredientes de los productos compuestos utilizados como materia primera de las elaboraciones.

La indicación destacada no es necesaria en los casos que la denominación del alimento hace referencia clara a la sustancia que provoca alergias o intolerancias.

Al establecimiento se presenta de manera visible, legible y accesible para los clientes la indicación de cómo se puede acceder a esta información, bien sea mediante respuesta oral del personal o bien donde está disponible la información escrita.

Esta información se puede facilitar de forma oral si se facilita claramente, en el momento que se pide. Igualmente, esta información está documentada y es fácilmente accesible por el personal, por los clientes y por la autoridad de control.

En definitiva, la información sobre alérgenos y sustancias que pueden provocar alergias e intolerancias de las elaboraciones que se comercializan tanto si se facilita de manera oral como escrita o si se ofrece a distancia, es clara y se presenta de manera fácilmente accesible y destacada al consumidor antes del momento de la compra.

TEN EN CUENTA

Revisad detenidamente la información del etiquetado de todos los ingredientes utilizados en cada elaboración para identificar los alérgenos y las sustancias que provocan intolerancias que pueden contener los productos que servís, e informad correctamente los clientes.

NORMATIVA

- Reglamento (UE) 1169/2011, artículos 9 y 21
- Real decreto 126/2015, art. 4, 6, 7 y 9
- Reglamento (CE) 589/2008, artículo 16

52. VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS, SI SE OFRECE

Si se ofrece la información nutricional de los platos elaborados, se tiene que indicar el contenido, la expresión y la presentación tal como establece el Reglamento de información alimentaria.

También se tiene que contar con evidencias documentadas en base a la declaración nutricional (analíticas, bases de fechas validadas, información del proveedor...)

NORMATIVA

Reglamento (UE) 1169/2011, art. 30 y anexo XV

BLOQUE IV: REQUISITOS ESPECÍFICOS POR TIPOS DE ESTABLECIMIENTO

BLOQUE IV. I. HELADOS

53. SERVICIO DE HELADOS

REQUISITOS

Los utensilios porcionadores se limpian y desinfectan las veces necesarias durante su uso de forma que se mantienen limpios y se evitan proliferaciones microbianas.

Además, se tiene cuidado de evitar la contaminación cruzada entre los helados que puedan contener sustancias que pueden provocar alergias o intolerancias y los que no, de forma que no se emplea el mismo utensilio para estos diferentes tipos de producto.

En la elaboración de determinados helados que emplean agua no clorada por motivos organolépticos, se empleará agua embotellada o agua apta para el consumo tratada por medios físicos.

TEN EN CUENTA

Aunque los helados se mantengan a bajas temperaturas, hay patógenos que pueden estar presentes e incluso proliferar, por eso no se puede descuidar ninguna medida de higiene para el que el consumo de helados sea seguro.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, Anexo II, Capítulo V, punto 1 y Capítulo IX, punto 9

54. LAVAVAJILLAS. Las vajillas y los contenedores se limpian y se desinfectan

REQUISITOS

En el supuesto de que se sirvan en el establecimiento los productos disponibles, para desinfectar correctamente contenedores de alimentos, vasos, vajillas y cubiertos se usa

un lavavajillas o tren de lavado, o cualquier sistema mecánico con un sistema que asegure la correcta limpieza o desinfección.

La capacidad de este equipo es suficiente para que haya disponibilidad de vasos, vajilla o cubiertos.

TEN EN CUENTA

Se recomienda que el lavavajillas sea de tipo industrial para lograr los 80°C. Si se quiere optar por uno de uso doméstico se tiene que comprobar que logra esta temperatura a sus especificaciones técnicas.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004 anexo II, capítulo V, punto 1
- Real decreto 1021/2022, artículo 10

55. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS VEGETALES

REQUISITOS

Las verduras y frutas frescas empleadas como ingrediente o como parte de la presentación del helado se manipulan de forma que su consumo sea seguro y no sean fuente de contaminaciones cruzadas. De este modo, se cumplen las siguientes condiciones:

Se mantienen y se manipulan de manera **separada** a otros alimentos.

Las operaciones de selección **y limpieza** de los vegetales se hacen en un lugar **separado** de donde se elaboran los helados. Si esto no es posible, se llevan a cabo en un momento diferente y se hace una limpieza y desinfección de las superficies y útiles entre usos.

Si se consumen en crudo en las preparaciones de helados, como pueden ser trozos de fresa, frutas del bosque, hojas de menta... también se tienen que **desinfectar** adecuadamente antes de su uso con un producto autorizado de uso alimentario y siguiendo las indicaciones del fabricante.

Estos productos desinfectantes disponen de la ficha técnica y de las **instrucciones** de uso (dosis que hay que aplicar, tiempo de contacto, necesidades de enjuague, sistema de medición de la dosificación, etc.)



Cuando se utilizan dosificadores automáticos de productos desinfectantes aptos para desinfectar agua se comprueba periódicamente que la dosificación es la correcta.

Si se utilizan pastillas de hipoclorito sólidas, se asegura que se disuelven totalmente en el agua antes de incorporar las verduras.

TEN EN CUENTA

Para facilitar la dosificación, usad un medidor para añadir la cantidad de desinfectante correcto y un recipiente con marca para llenar con el volumen de agua para hacer la dilución que corresponde, todo antes de añadir los vegetales.

Si no usáis siempre las mismas cantidades de lejía y de agua, podéis emplear test de tiras reactivas para comprobar si habéis puesto suficiente lejía.

Para limpiar y desinfectar los vegetales de consumo en crudo se pueden usar guías reconocidas, como la proporcionada por la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición).

Esta agencia establece el siguiente procedimiento:

1. Lavadlos bajo agua corriente, aunque tengan que pelarse, de este modo evitáis que la contaminación pase del cuchillo al alimento.
2. Usad cepillos específicos para las superficies de las frutas de cáscara dura (melón, sandía...) o algunas verduras (pepino, calabacín...).
3. Secadlos con papel de cocina.
4. Además, hay que sumergir los vegetales durante cinco minutos en agua potable con una cucharadita de postres de lejía (4,5 ml) por cada 3 litros de agua. La lejía tiene que estar etiquetada como «apta para la desinfección del agua de bebida» (esta dilución corresponde como mínimo a 50 ppm. No se superará la concentración de 80 ppm)
5. Después hay que enjuagarlos con abundante agua corriente.

Los cuartos fríos no son lugares adecuados para la limpieza y desinfección de vegetales de consumo en crudo.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 178/2002, art. 14., puntos 1, 2 b) y 5
- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX punto 3.

56. ELABORACIONES EN BASE DE HUEVO. La elaboración de productos a base de huevo (y, si hace falta, el uso de ovoproductos) se hace de acuerdo con las buenas prácticas

REQUISITOS

Se usan huevos frescos sólo para la elaboración de preparaciones donde se logra una **temperatura** de cocinado de al menos de 70 °C en el centro del producto durante un **tiempo** mínimo de 2 segundos (o un tratamiento equivalente).

En los productos que se consumen sin tratamiento térmico se sustituirá el huevo crudo por ovoproductos procedentes de establecimientos autorizados.

Si no se consumen inmediatamente los productos del primer párrafo si no son estables a temperatura ambiente y los del segundo párrafo, estos productos se conservan a una temperatura máxima de 8 °C y durante un tiempo máximo de 24 horas. Se deberá de registrar la fecha y hora de elaboración.

Además, se seguirán estos **requisitos de higiene**:

- Los huevos frescos sólo provienen de proveedores autorizados
- Una vez que se rompen los huevos, se cocinan de manera inmediata.
- No se rompen los huevos sobre los recipientes donde se batan.
- No se lavan los huevos que se tienen que almacenar y se eliminan los huevos rotos o sucios.
- No se someten los huevos frescos a cambios bruscos de temperatura, ni a altas temperaturas.
- No se manipulan huevos crudos en las áreas de preparación otros alimentos.
- Los cartones y envases de huevos crudos no se colocan sobre las superficies de trabajo.

Las preparaciones que contienen huevo y que no se someten a un tratamiento térmico suficiente (helado no pasteurizado de crema, mousses, merengue, tiramisú...) se elaboran con **ovoproductos** procedentes de establecimientos autorizados.

TEN EN CUENTA

Recordad que los alimentos crudos suelen venir contaminados y los huevos son fuente habitual de Salmonela.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo XI, punto 2, 3 y 5
- Reglamento (CE) 178/2002, art. 14.
- Real decreto 1021/2022, artículo 9

BLOQUE IV. II. PASTERÍA / BOLLERÍA / REPOSTERÍA / HORNO

57. ELABORACIONES EN BASE DE HUEVO. La elaboración de productos a base de huevo (y, si hace falta, el uso de ovoproductos) se hace de acuerdo con las buenas prácticas

REQUISITOS

Se usan huevos frescos sólo para la elaboración de preparaciones donde se logra una **temperatura** de cocinado de al menos de 70 °C en el centro del producto durante un **tiempo** mínimo de 2 segundos (o un tratamiento equivalente).

Los productos que se consumen sin tratamiento térmico se sustituirá el huevo crudo por ovoproductos procedentes de establecimientos autorizados.

Si no se consumen inmediatamente los productos del primer párrafo si no son estables a temperatura ambiente y los del segundo párrafo, estos productos se conservan a una temperatura máxima de 8 °C y durante un tiempo máximo de 24 horas. Se deberá de registrar la fecha y hora de elaboración.

Si se hacen elaboraciones donde la cocción logra al menos 63 °C durante 20 segundos (o un tratamiento equivalente) se consumen inmediatamente después de prepararlas (un tiempo máximo de media hora).

Además, se seguirán estos **requisitos de higiene**:

- Los huevos frescos sólo proceden de proveedores autorizados
- Una vez que se rompen los huevos, se cocinan de manera inmediata.
- No se rompen los huevos sobre los recipientes donde se batan.
- No se lavan los huevos que se tienen que almacenar y se eliminan los huevos rotos o sucios.
- No se someten los huevos frescos a cambios bruscos de temperatura, ni a altas temperaturas.
- No se manipulan huevos crudos en las áreas de preparación otros alimentos.
- Los cartones y envases de huevos crudos no se colocan sobre las superficies de trabajo.

Las preparaciones que contienen huevo y que no se someten a un tratamiento térmico suficiente (helado no pasteurizado de crema, mousses, merengue, tiramisú...) se elaboran con **ovoproductos** procedentes de establecimientos autorizados.

TEN EN CUENTA

Recordad que los alimentos crudos suelen venir contaminados y los huevos son fuente habitual de Salmonela.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo XI, punto 2, 3 y 5
- Reglamento (CE) 178/2002, art. 14.
- Real decreto 1021/2022, artículo 9

58. ELABORACIONES LISTAS PARA EL CONSUMO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO QUE REQUIEREN FRÍO

REQUISITOS

Los productos listos para el consumo, que requieren mantenerse en frío y que durante el proceso de elaboración no se someten a cocción (crema, mousses, merengue, tiramisú...) no cuentan con un tratamiento térmico que elimine la carga bacteriana que pueda adquirir el alimento durante su elaboración.

Para eso se extreman el resto de medidas de higiene y de control de la proliferación microbiana para que las elaboraciones sean seguras.

Para ello, la elaboración de estas preparaciones se hace extremando las **medidas de higiene** y de control del crecimiento bacteriano. Así:

- Se hace una buena selección de materias primas
- Se mantiene en todo momento la cadena de frío
- Se evita la contaminación cruzada entre diferentes tipos de alimentos, empleando enseres y superficies de trabajo diferente y separando los diferentes tipos de alimentos
- El manipulador extrema la higiene personal
- Si se emplean, el lavado y desinfectado de vegetales se hace en otro lugar o con anterioridad con una limpieza y desinfección previa
- Se hace un enfriamiento rápido de las preparaciones y se protegen (tapadas y protegidas de contaminaciones)



- Si el proceso de elaboración supone que se manipulan las materias primas durante un tiempo prolongado, de forma que estas pueden dejar de estar a las temperaturas reglamentarias, como cuando se hacen diferentes elaboraciones frías pero se emplean en continuo los mismos ingredientes o se elaboran grandes cantidades, se cuenta con una **sala fría**.

Las salas frías están a una temperatura de $15\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$.

Los alimentos permanecen en la sala fría el tiempo mínimo imprescindible para prepararlos, y se tiene que evitar romper la cadena de frío. Una vez preparados, se consumen inmediatamente o se almacenan rápidamente a la temperatura de conservación adecuada según su tipo y se protegen (tapadas y protegidas de contaminaciones cruzadas).

TEN EN CUENTA

La temperatura a la que están los alimentos no puede depender del calor que hace.

NORMATIVA

- R(CE) 852/2004, anexo II, capítulo IX, puntos 2, 5 y 6
- R (CE) 178/2002, artículo 14

59. ACRILAMIDA. Se controlan los niveles de acrilamida y se aplican medidas correctoras cuando no son los correctos

REQUISITOS

En los procesos de horneado, y si procede de fritura, de los alimentos con almidón a su composición se aplican **medidas para la mitigación** de la formación de acrilamida. Algunas de estas medidas de mitigación son:

2. Horneado:

- El aumento del tiempo de fermentación de la levadura, en la medida posible.
- La optimización del contenido en agua de la pasta para obtener un producto con baja humedad.
- La disminución de la temperatura del horno y la ampliación del tiempo de cocción.
- Emplear guías colorimétricas y exponerlas en un lugar visible para el personal de cocina.



3. Fritura:

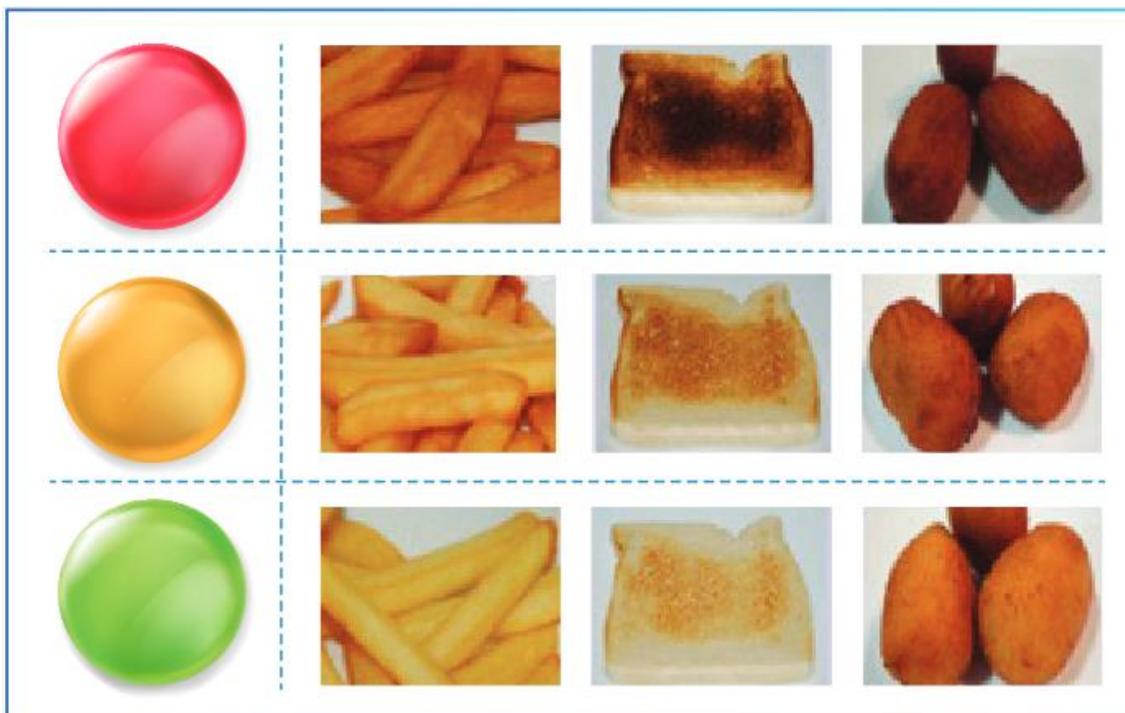
- Utilizar aceites que permitan freír en poco tiempo y/o a temperaturas más bajas.
- No superar una temperatura de fritura de 175 °C.
- Eliminar los restos de comida del aceite.
- Emplear guías colorimétricas y exponerlas en un lugar visible para el personal de cocina.

TEN EN CUENTA

La acrilamida es una sustancia química tóxica que se crea de manera natural en alimentos que contienen almidón durante procesos de cocción cotidianos a altas temperaturas (como la fritura, la cocción, el tostado o el asado).

Podéis consultar más medidas para evitar la formación de acrilamida en los alimentos en los siguientes enlaces:

- https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2018/CUADRIPICO_ACRILAMIDA_AECOSAN.PDF
- <https://goodfries.eu/en/home/>



NORMATIVA

Artículo 1, Reglamento (UE) 2017/2158

60. USO DE MADERA

REQUISITOS

Si se emplean mesas de madera para el manipulado de masas de pan y repostería son de haya, roble o pino rojo, y presentan un adecuado estado de mantenimiento y de limpieza.

Se pueden emplear cámaras de madera para la fermentación de las masas de pan y repostería, siempre que presenten un buen estado de mantenimiento y limpieza.

NORMATIVA

Reglamento 1086/2020, artículo 5 bis, apartado c).

BLOQUE IV. I. PESCADERÍA

61. CONTROL DE PARÁSITOS EN PESCADO O CEFALÓPODOS

REQUISITOS

Se realiza la inspección Visual

Cuando se evisceren el pescado y los cefalópodos se hace de manera higiénica y después se limpian con abundante agua.

Durante la evisceración se hace una inspección visual de cada ejemplar para detectar posibles parásitos.

En el caso de detectarse productos de la pesca claramente contaminados con parásitos se procederá a la retirada de las partes no destinadas al consumo o, en caso de no ser suficiente esta medida para eliminar la contaminación por parásitos, se procederá a aplicar higiénicamente procedimientos de clasificación, preparación o transformación para garantizar que el producto destinado a los consumidores ya no está claramente contaminado con parásitos.

En el caso de no poder asegurar la eliminación de los parásitos con las medidas anteriores, el operador no podrá comercializar el producto.

Se comprobará que los trabajadores tienen los conocimientos necesarios por esta tarea.

TEN EN CUENTA

Que para vuestros clientes sois líderes de opinión en la seguridad de los alimentos

Consultad las recomendaciones sobre control de anisakis de AECOSAN/EFSA, para conocer más sobre el anisakis y también os puede ser de utilidad si algún cliente os pide como hacer una preparación de pescado o cefalópodos no cocinada de manera segura.

https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/triptico_anisakis.pdf

NORMATIVA

Reglamento (CE) 853/2004, anexo III, Sección VIII, Capítulo V, apartado D.

62. INFORMACIÓN SOBRE TRATAMIENTO DE CONGELACIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE ANISAKIASIS

REQUISITOS

Si los productos de la pesca destinados a ser consumidos en crudo o insuficientemente cocinados (como los productos preparados para la elaboración de sushi, tartar, ceviche...) han sido sometidos a congelación por un tiempo y a una temperatura adecuada para prevenir la anisakiasis, o provienen de acuicultura marina que garantizan que son libres de este parásito, lo ponen en conocimiento de los consumidores mediante procedimientos por escrito que estimen apropiados, como son los carteles informativos.

En este caso, se cuenta con documentación que avala que cada lote de estos productos:

- Han sido congelados adecuadamente en una fase anterior o bien en el mismo establecimiento.
- O en el supuesto de que provengan de acuicultura marina, se acompañan de la declaración del operador de origen que han sido criados a partir de embriones y han sido alimentados exclusivamente con una dieta libre de parásitos viables que sean un peligro para la salud y que el operador de la empresa alimentaria ha verificado por procedimientos aprobados por la autoridad competente la ausencia de parásitos viables que supongan un riesgo para la salud.

Esta documentación tiene que estar disponible antes de la puesta a la venta de estos productos y puede ser en papel o electrónica.

TEN EN CUENTA

Para eliminar el anisakis de los productos de la pesca por congelación se tienen que someter a un tratamiento, en la totalidad del producto, a una temperatura igual o inferior a

- a) – 20 °C durante un periodo mínimo de 24 horas, o
- b) – 35 °C durante un periodo mínimo de 15 horas.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 853/2004, anexo III, Sección VIII, Capítulo III, apartado D.
- Real decreto 1021/2022, artículo 8

63. INFORMACIÓN ESPECÍFICA OBLIGATORIA DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

REQUISITOS

Se ofrece al consumidor la información específica obligatoria de los productos de la pesca y la acuicultura que incluye:

- Denominación comercial aceptada
- Nombre científico de especie
- Método de producción (cría, capturado a agua dulce...).
- Zona FAO de captura o de cría y categoría del arte de pesca si es extractiva.
- Si se han descongelado.
- La fecha de duración, si procede.

La denominación comercial y el nombre científico de los ejemplares expuestos corresponden a las incluidas en el listado de la última resolución al respecto de la Secretaría General de Pesca.

Método de producción

El método de producción se indica con alguna de las siguientes menciones:

"...capturado..." o "...capturado a agua dulce..." o "... de cría..."

Zona de captura o cría. Se trata de la zona FAO donde se ha capturado o, en el caso de pescados de agua dulce, el país donde se ha criado o pescado.

Si son productos no procedentes de la Unión Europea, se tiene que especificar el país de origen.

La categoría del arte de pesca, si es extractiva, corresponde a una del siguiente listado:



INFORMACIÓN SOBRE ARTES DE PESCA

Información obligatoria sobre la categoría de arte de pesca	Información detallada suplementaria relativa a artes y códigos correspondientes, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 26/2004 de la Comisión ⁽¹⁾ y con el Reglamento de Ejecución (UE) n° 404/2011 de la Comisión ⁽²⁾	
Redes de tiro	Chinchorros de playa	SB
	Redes de tiro danesas	SDN
	Redes de tiro escocesas	SSC
	Redes de tiro de pareja	SPR
Redes de arrastre	Redes de arrastre de vara	TBB
	Redes de arrastre de fondo de puertas	OTB
	Redes de arrastre de fondo a la pareja	PTB
	Redes de arrastre pelágico de puertas	OTM
	Redes de arrastre pelágico a la pareja	PTM
	Redes de arrastre gemelas con puertas	OTT
Redes de enmalle y similares	Redes de enmalle de fondo (ancladas)	GNS
	Redes de enmalle de deriva	GND
	Redes de enmalle de cerco	GNC
	Trasmallos	GTR
	Redes atrasmalladas y redes de enmalle combinadas	GTN
Redes de cerco y redes izadas	Redes de cerco con jareta	PS
	Lámparos	LA
	Redes izadas maniobradas desde embarcación	LNB
	Redes izadas maniobradas desde la costa	LNS
Sedales y anzuelos	Líneas de mano y líneas de caña (manuales)	LHP
	Líneas de mano y líneas de caña (mecanizadas)	LHM
	Palangres de fondo	LLS
	Palangres de deriva	LLD
	Curricanes	LTL
Rastras	Rastras para embarcación	DRB
	Rastras de mano utilizadas a bordo del buque	DRH
	Rastras mecanizadas incluidas las rastras de succión	HMD
Nasas y trampas	Nasas (trampas)	FPO

Esta información se presenta en productos envasados y no envasados y está en todo momento disponible y fácilmente accesible.

Se presenta en un lugar destacado de forma que es fácilmente visible y legible.

En productos no envasados, esta información se presenta en carteles en el lugar de exposición, se presentarán justo sobre el alimento o próximo a este.



TEN EN CUENTA

El listado de la resolución de la Secretaría General de Pesca de denominaciones aceptadas de especies pesqueras y de acuicultura se actualiza periódicamente. Podréis encontrar la última versión en el siguiente enlace:

https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/2denomin_comerc.aspx

Podéis consultar las zonas y sub-zonas de pesca de la FAO en los siguientes enlaces:

https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/fishing-areas_es

<https://www.fao.org/fishery/en/area/search>

Tened en cuenta presentar convenientemente al consumidor la información de los lomos de atún descongelado en relación a que es un producto descongelado y la fecha de caducidad.

NORMATIVA

- Reglamento (UE) 1379/2013, artículo 35, 37, 38
- Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 13, punto 1
- Real decreto 126/2015, artículo 7

64. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE La ACUICULTURA

REQUISITOS

Los requisitos específicos de trazabilidad de productos de la pesca de aplicación hasta el establecimiento minorista y que tienen que estar presentes en el etiquetado y/o en la documentación comercial son:

- Número de lote
- Nº identificación externa y nombre del barco o unidad de producción acuícola.
- Código 3-alfa FAO de la especie
- Fecha de captura o fecha de producción
- Cantidad de cada especie en Kg o número de ejemplares

- Si hay pescados que no logran la medida mínima, en la información del punto anterior, se añade la información separada sobre cantidades de cada especie, expresada en Kilogramos de peso o número de ejemplares.
- Número y dirección de la empresa expedidora
- Nombre y dirección del vendedor si no es el mismo que el anterior.
- Fecha de expedición
- Denominación comercial aceptada
- Nombre científico de la especie
- Método de producción (cría, capturado a agua dulce...).
- Zona FAO de captura o de cría y categoría del arte de pesca si es extractiva.
- Si se han descongelado.
- La fecha duración, si procede.

Se conservan las etiquetas de los embalajes que no sean envases unitarios de venta al consumidor final de los moluscos bivalvos al menos durante los 60 días siguientes a su fraccionamiento.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 1224/2009, artículo 58
- Reglamento (UE) 931/2011, artículo 3
- Reglamento (CE) 853/2004, anexo III, sección VII, capítulo VII, punto 3

65. MENCIÓN CONTIENE SULFITOS EN LOS PRODUCTOS A LOS QUE SE HAN AÑADIDO

REQUISITOS

En los productos de la pesca, envasados o no, que presentan este aditivo en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total se tiene que ofrecer al consumidor esta información cumpliendo las condiciones de información de los alérgenos, puesto que pertenece a esta categoría.

Los productos de la pesca y el marisqueo que pueden presentar sulfitos son:

- Los crustáceos (familias Penaeidae, Solenoceridae y Aristeidae) y cefalópodos frescos y congelados.
- Los crustáceos y cefalópodos cocidos.
- El pescado salado seco de la familia Gadidae.



TEN EN CUENTA

Los productos de la pesca a los que habitualmente se añaden sulfitos son los crustáceos como por ejemplo las gambas o los langostinos (familias Penaeidae, Solenoceridae y Aristeidae) ya sean refrigerados, congelados o cocidos. Es poco habitual que en estos tipos de productos no se haya adicionado este producto. También se puede añadir al bacalao seco y salado (Gadidae) y a los pulpos, sepias y calamares (cefalópodos) cocidos, frescos y congelados.

Si adquirís productos de este tipo no envasados, y en la documentación que acompaña al producto no aparece esta información, aseguraos pidiendo a vuestro proveedor si estos productos contienen este aditivo en una cantidad superior a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para así poder cumplir con el requisito de información de este alérgeno.

NORMATIVA

- Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 9.
- Reglamento (CE) 1333/2008, artículo 5.
- Real decreto 126/2015, artículos 4 y 6.

66. VENTA DE LAS ESPECIES ESCOLAR O ESCOLAR NEGRO (PEZ MANTEQUILLA) Y PROHIBICIÓN VENTA PESCADOS TÓXICOS

REQUISITOS

No se comercializarán productos de pescados tóxicos de las familias: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae y Canthigasteridae.

Si se ponen a la venta productos frescos, preparados o transformados pertenecientes a la familia Gempylidae (escolares), en particular *Ruvettus pretiosus* (Escolar o pescado mantequilla) y *Lepidocybium flavobrunneum* (Escolar negro o pescado mantequilla, Negro) tendrán que seguirse las siguientes pautas:

- Se comercializarán siempre envasados y etiquetados
- La etiqueta tendrá que recoger: la especie pesquera con su nombre comercial y científico según las denominaciones aceptadas incluidas en el listado de la resolución de la Secretaría General de Pesca
- Se informa al consumidor sobre la presencia en estos pescados de sustancias que pueden originar efectos gastrointestinales por su consumo.

TEN EN CUENTA

Podéis consultar el listado de la resolución de la Secretaría General de Pesca con las denominaciones comerciales y científicas aceptadas para los productos de la pesca en el siguiente enlace:

https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/2denomin_comerc.aspx

Las especies escolar y escolar negro tienen una alta cantidad de grasas no digeribles, que si no se eliminan durante la preparación y cocinado pueden provocar trastornos gastrointestinales.

Para conocer más sobre estas especies y cuál es la manera de preparación y cocción adecuada que se tiene que indicar para estos productos, podéis consultar al siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/aecosan/web/para_el_consumidor/ampliacion/pez_mantequilla.htm

Que para vuestros clientes sois líderes de opinión en la seguridad de los alimentos

El pescado es una fuente importante de nutrientes esenciales para una buena salud de vuestro cliente, pero según el tipo, puede contener una mayor cantidad de mercurio que puede afectar a la salud de las mujeres gestantes y los niños.

No recomendéis para los niños y mujeres gestantes el consumo de pescados de las especies con alto contenido de mercurio según las indicaciones de la AESAN (atún rojo, emperador, tintorera, cazón, pintarroja o marrajo).

https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/recomendaciones_consumo_pescado_mercurio_aesan_web.pdf

También podéis hacer recomendaciones sobre el consumo de crustáceos para evitar la exposición de vuestros clientes al Cadmio.

https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/para_consumidor/recomendaciones_cadmio.pdf

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 853/2004, Anexo III, Sección VII, Capítulo V, apartado E
- Real decreto 1021/2022, artículo 8, punto 6

67. EXPOSICIÓN Y MANTENIMIENTO DE PRODUCTOS DE LA PESCA O MARISQUEO

REQUISITOS

Los productos se presentan limpios y con las características **organolépticas** propias de fresca y viabilidad.

Los productos de la pesca se exponen con **hielo**, se añade tantas veces cómo es necesario para que se mantengan a una temperatura próxima a la de la fusión del hielo (0-4°C). En los establecimientos minoristas no se pueden mantener en agua refrigerada.

Los productos de la pesca **listos para el consumo** también se conservan a una temperatura de 0-4°C y en todo momento están protegidos de cualquier foco de contaminación y separados de los productos crudos.

En las **piezas grandes de pescado**, especialmente de especies asociadas a un alto contenido de histidina (familias Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae y Scombrosidae) también se garantiza la temperatura de fusión del hielo en todo el producto, y el hielo rodea el máximo posible de la pieza. Sólo se

expone para la venta la cantidad necesaria y se repone conforme se va vendiendo, manteniendo el resto de la pieza en la cámara frigorífica.

Los crustáceos vivos y los moluscos bivalvos vivos se conservan a una temperatura que no afecta negativamente a su inocuidad o su viabilidad.

Los moluscos bivalvos vivos presentan una reacción adecuada a la **percusión** y una cantidad normal de líquido intervalvar.

Los **moluscos bivalvos vivos** no **se pulverizan** con agua ni se ponen en remojo.

Los **embalajes** de los moluscos bivalvos vivos (navajas, mejillones, almejas...), moluscos bivalvos vivos, pectínidos (vieiras), gasterópodos (caracoles) marinos y tunicados (pepinos de mar) se mantienen cerrados hasta su exposición para la venta. De manera general, durante su exposición se mantendrán en su envase original con la etiqueta a la vista. Se podrán des-ensasar si se exponen en las siguientes condiciones:

- Sólo junto a los de su mismo lote
- Si hay diferentes lotes, cada uno se presenta a un envase diferente más pequeño. No puede haber mezclas de diferentes lotes en el mismo envase.

Las **ostras** se mantienen con la concha cóncava hacia abajo.

Si se cuenta con **viveros** o acuarios para el mantenimiento en vida de crustáceos o anguilas, se mantienen en condiciones que no alteran su viabilidad e inocuidad. Estos productos sólo se venden a consumidor final.

Estas instalaciones cumplirán las siguientes condiciones:

- Tendrán las características técnicas para asegurar la calidad del agua, como son, sistemas de limpieza, filtrado, desinfección y oxigenación
- Siempre que sea necesario para la vitalidad de los animales, contarán con sistemas de regulación de la temperatura adaptados a las especies que contengan según las características del agua de su hábitat natural.
- No se mantendrán juntas especies no compatibles entre ellas.
- El número de animales será adecuado según la capacidad del equipo.

TEN EN CUENTA

La falta de higiene y una temperatura excesiva en los productos de la pesca favorece la producción de histamina. La histamina provoca la escombrototoxicosis, que es la enfermedad de transmisión alimentaria más frecuente por el consumo de pescado.



Por eso tiene que garantizarse la higiene en las manipulaciones del pescado y la temperatura correcta en toda la pieza.

En relación a las especies asociadas a un alto contenido de histidina que favorecen la formación de histamina, se pueden dar algunos ejemplos de especies de cada familia:

- Familia Scombridae: Melva, bacoreta, bonito caballa, breva, atún.
- Familia Clupeidae: Sardina, alacha, alondra
- Familia Engraulidae: Boquerón
- Familia Coryfenidae: Lampuga
- Familia Pomatomidae: Anchoa
- Familia Scombrosidae: Relanzón

NORMATIVA

- Reglamento (CE) 852/2004, Anexo II, IX, puntos 2, 3 y 5
- Reglamento (CE) 853/2004, Anexo III, Sección VII, Capítulos V, VI y VIII; Sección VIII, Capítulo III y V. Capítulo III, apartado A, punto 5
- Real decreto 1021/2022, artículo 8

68- MANIPULACIÓN, DESCABEZADO, EVISCERACIÓN, CORTE Y FILETEADO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

REQUISITOS

Para evitar contaminaciones de los productos de la pesca se toman las siguientes medidas durante la manipulación:

- Descabezar y eviscerar de manera higiénica
- Limpiar bien el pescado con agua limpia o potable inmediatamente después del eviscerado y descabezado
- Mantener la higiene durante las operaciones de fileteado y troceado.
- Una vez fileteado y troceado, si no se vende inmediatamente el producto, se refrigera lo antes posible
- Mantenimiento de las temperaturas durante todo el proceso
- Buenas prácticas de manipulación del pescado: evitando golpes, aplastamientos, laceraciones, contaminaciones cruzadas etc.
- Evitar que los productos estén en contacto con el agua de fusión

TEN EN CUENTA

El pescado, aunque sea fresco puede contener flora bacteriana, las bacterias pueden favorecer la degradación del producto, así como la producción de histamina.

El eviscerado y descabezado son operaciones críticas donde se puede producir contaminación por flora microbiana propia del pescado a las partes comestibles del mismo pescado manipulado o a otros productos de la pesca.

NORMATIVA

R (CE) 852/2004, Anexo II, IX, puntos 2, 3, 5 y 6

BLOQUE IV. IV. COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

69. CANALES CON MARCA SANITARIA

REQUISITOS

Los canales de ungulados domésticos, mamíferos de caza de cría (no lagomorfos) y caza mayor recibidos en el establecimiento presentan marca sanitaria si el origen es de la Unión Europea. Estas marcas indican el nombre del país de origen y el número de autorización del establecimiento de obtención de la carne.

La marca sanitaria es oval en todos los casos. La marca de identificación no tiene por qué ser oval.

El resto llevan marca de identificación.

NORMATIVA

Reglamento 853/2004, artículo 5

70. INFORMACIÓN GENERAL OBLIGATORIA DE LA CARNE PICADA, PREPARADOS CARNICOS Y PRODUCTOS CARNICOS

REQUISITOS

I. Para los productos elaborados por la empresa minorista (carne picada, preparados cárnicos y productos cárnicos) además de las menciones generales para la venta minorista, los productos se presentan al consumidor con las menciones obligatorias generales, según los siguientes casos:

Venta sin envasar:

La información alimentaria obligatoria para los productos en el comercio al por menor de productos sin envasar tendrán que tener un cartel o letrero próximo al producto en el expositor, en el cual figurará como mínimo:

1. La denominación del alimento, juntamente, si procede, con las menciones obligatorias adicionales que correspondan (congelado) y especies de las cuales procede la carne. En los derivados cárnicos, la denominación comercial de acuerdo con las normas de calidad correspondientes.
2. La lista de ingredientes.
3. Las menciones de ingredientes que pueden causar alergias o intolerancias, con referencia clara a la sustancia de que se trate. Las sustancias son las que incluye el anexo II del Reglamento 1169/2011.
4. La cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes, que figure en el alimento o que se asocie, que se destaque en el etiquetado o sea esencial para definir el alimento.
5. La fecha de elaboración o lote.
6. La fecha de caducidad o consumo preferente.
7. El origen de la carne (ovino, porcino, caprino y ave) y la trazabilidad en la carne de vacuno.

Venta envasados:

En el caso de los alimentos envasados, la información alimentaria obligatoria que se indica a continuación, tiene que figurar directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo:

1. La denominación del alimento, juntamente, si procede, con las menciones obligatorias adicionales que correspondan y las especies de las cuales procede la carne. En los derivados cárnicos, la denominación comercial de acuerdo con las normas de calidad correspondientes.
2. La lista de ingredientes.
3. Las menciones de ingredientes que pueden causar alergias o intolerancias, con referencia clara a la sustancia de que se trate. Las sustancias son las que incluyen el anexo II del Reglamento 1169/2011.
4. La cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes, que figure en el alimento o que se asocie, que se destaque en el etiquetado o sea esencial para definir el alimento.

5. La fecha de elaboración o lote.
6. La fecha de caducidad o de consumo preferente.
7. El país de origen o procedencia de las carnes de porcino, ovino, caprino y aves.
8. El etiquetado de trazabilidad de carne de vacuno (si a la venta hay carnes con diferentes orígenes, se tiene que poder identificar en todo momento la trazabilidad de cada pieza de carne).
9. Las condiciones de conservación y preparación.
10. La identificación de la empresa alimentaria

Si contienen carne picada de aves, de solípedos o con carne separada mecánicamente, la mención: “cocinar antes de su consumo”

Estas menciones obligatorias se aplican también a la longaniza en el supuesto de que no cumpla al menos una de las siguientes condiciones:

- pH \leq 4,4
- Aw \leq 0,92
- pH \leq 5,0 y Aw \leq 0,94
- 21 días de curación

De manera opcional, además, estos alimentos podrán incluir de manera voluntaria:

- a) La expresión «ELABORADO POR» seguido del tipo y el nombre del establecimiento elaborador en la etiqueta, la placa o el sello del producto.
- b) La mención «ELABORACIÓN PROPIA» en un cartel o letrero cercano al producto, en un listado fuera del expositor o en una zona delimitada, cuando no se presenten envasados. Cuando presenten esta mención sólo se podrán vender en el establecimiento donde se ha elaborado o en las sucursales.

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

II. Para los productos cárnicos elaborados por otra empresa y vendidos en el establecimiento minorista de la carne, se presentarán a la venta con estas menciones:

Sin envasar:

- La denominación comercial
- Canal de procedencia o denominación comercial de la pieza
- Ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias

Toda la información general obligatoria se puede transmitir al consumidor final si la solicita.

La etiqueta se conserva, a disposición de los clientes o las autoridades de control, hasta que razonablemente se pueda pensar que los productos ya han sido consumidos.

Envasados por el elaborador: Se presenta la etiqueta original sin cambios

Envasados por el establecimiento minorista: Se presentarán las menciones obligatorias más la información que les corresponde como envasadores.

NORMATIVA

- Reglamento (UE) 1169/2011, artículo 9
- Real decreto 126/2015, artículos 4, 5 y 6

71. TRAZABILIDAD DE CARNE DE VACUNO: ETIQUETADO Y EXPOSICIÓN DE LA CARNE

REQUISITOS

La carne de vacuno presenta las menciones de su etiquetado obligatorio, en una etiqueta visible o cartel en un lugar próximo y se puede relacionar con la carne.

Esta etiqueta estará relacionada con la documentación de entrada de la carne (albarán o factura)

El etiquetado obligatorio cuenta con la siguiente información (los nombres de los países son completos):

1. Denominación de venta.
2. Número de referencia o código de referencia que relaciona inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de procedencia.
3. Las menciones siguientes:



- La mención “Nacido en” o “País de nacimiento” seguida del nombre del país de nacimiento.
 - La mención “Criado en”, “Engordado en” o “País de engorde”, seguida de los nombres de los países donde se ha engordado el animal. Al menos tienen que aparecer los nombres de los países de nacimiento y sacrificio en los cuales el animal haya pasado más de 30 días.
 - La mención “Sacrificado en” antes el nombre del país de sacrificio, seguido del número de autorización sanitaria del matadero.
 - La mención “Despiezado en” seguida del nombre del país donde se ha llevado a cabo el despiece, y a continuación el número o números, si se tercia, de autorización sanitaria de la sala o salas de despiece.
4. Además, en el caso de los animales de edad igual o inferior a doce meses indican las menciones siguientes:
- Los animales de como máximo 8 meses de edad y que corresponde a la denominación de ternera blanca o carne de ternera blanca: categoría V,
 - Edad de sacrificio entre 8 y 12 meses y con la denominación ternera o carne de ternera: categoría Z.

Excepciones:

- En el supuesto de que los animales hayan nacido, se hayan criado y sacrificado en el mismo país, se pueden sustituir las menciones sobre el nacimiento, el engorde y el sacrificio por la mención “Origen” seguida del nombre del país y el número de autorización sanitaria del matadero.
- Para la carne de reses de lidia, de acuerdo con el que establece al artículo 25. Punto 2 del Real decreto 1086/2020, además de las normativas específicas de trazabilidad y etiquetado.
- Durante toda su comercialización la carne de reses de lidia se identificará como «carne de res de lidia».
- El número de referencia, tiene que ser el código de identificación que dispone el artículo 5 del Real decreto 1980/1998, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de especie vacuna.
- se tiene que indicar, además, el número o números de autorización sanitaria del establecimiento productor, matadero o salas de tratamiento de canales de toros de lidia.

- En el caso de la **carne picada de vacuno** y las mezclas de carne picada siempre que contengan más de un 50% de carne de vacuno y recortes de carne, la información que tiene que tener el etiquetado obligatorio es la siguiente:
 - El número de referencia o código de referencia que tiene que relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de procedencia.

Las menciones obligatorias se pueden sustituir por las siguientes:

- La mención “Producido en” seguida del nombre del país. En el caso de recortes de carne se tiene que indicar, además, el número de autorización sanitaria del establecimiento de elaboración.
- La mención “País de sacrificio” seguida del nombre del país donde se ha sacrificado.
- Los países de nacimiento y engorde de los animales cuando no coincidan con el país de elaboración de la carne picada.

Denominación de venta

El artículo 3 del Real decreto 1698/2003 regula la denominación de venta de la carne de vacuno. Los requisitos son diferentes según el tipo de producto.

Son las que establece el anexo I de la norma mencionada y son relativas a la categoría del animal o de los animales del cual proviene la carne, en función del sexo y la edad, tal como se muestra a la tabla siguiente:

Denominación de venta	Sexo	Edad
<i>Ternera blanca o carne de ternera blanca</i>	<i>Macho o hembra</i>	<i>Menor o igual a 8 meses.</i>
<i>Ternera o carne de ternera</i>	<i>Macho o hembra.</i>	<i>Mayor de 8 meses hasta 12 meses.</i>
<i>Añojo o carne de añojo</i>	<i>Macho o hembra.</i>	<i>Mayor de 12 meses hasta 24 meses.</i>
<i>Novillo o novilla o carne de novillo o carne de novilla</i>	<i>Macho o hembra</i>	<i>Mayor de 24 meses hasta 48 meses.</i>
<i>Cebón o carne de cebón</i>	<i>Macho castrado</i>	<i>Menor o igual a 48 meses.</i>
<i>Buey o carne de buey</i>	<i>Macho castrado</i>	<i>Mayor de 48 meses.</i>

Vaca o carne de vaca	<i>Hembra</i>	<i>Mayor de 48 meses.</i>
Toro o carne de toro	<i>Macho</i>	<i>Mayor de 48 meses.</i>

Para la carne picada y los recortes de carne, se tienen que añadir las menciones “Carne picada de” o “Recortes de carne de” según del que sea de acuerdo a la tabla anterior. En todo caso, la carne picada puede emplear el término general de “Carne picada de vacuno”.

El picado de la carne se hará a la vista del comprador. No obstante, se podrá realizar con carácter previo siempre que no se conserve de un día para el otro y se incluirá la fecha en que se ha efectuado el picado.

En el caso de toros de lidia es aplicable lo que establece el Real decreto 260/2002, más el que establece la tabla anterior. Es decir, se tiene que añadir a la denominación de venta por sexo y edad la mención “carne de ganado de lidia”.

Carne de vacuno importada

La carne de vacuno importada a la Unión Europea desde países terceros, en la que no está disponible la información que prevé la descripción de la pregunta anterior, tiene que llevar en la etiqueta la indicación “Origen no comunitario y lugar de sacrificio: nombre del país tercero”.

Pero si la carne de vacuno importada procede de animales de edad igual o inferior a doce meses, tiene que cumplir en todas las fases de comercialización con los requisitos del Real decreto 1698/2003 sobre clasificación de denominación de venta por edad y sexo.

La carne de vacuno separada según su origen

En el caso de carne despiezada sin un envasado previo, expuesta para la venta al consumidor final, cuando los países de nacimiento, engorde y sacrificio sean diferentes, las carnes se tienen que exponer claramente separadas según el origen.

Se considera que el origen es diferente cuando alguno de los tres países de nacimiento, engorde y sacrificio son diferentes.

NORMATIVA

Real decreto 1698/2003, artículo 4, 5 Y 6

72. TRAZABILIDAD DE CARNE VACUNO. SISTEMA DE REGISTRO DE TRAZABILIDAD DE LA CARNE

REQUISITOS

Se dispone de un sistema de registro completo de entradas y salidas de la carne de vacuno.

Es suficiente que este sistema consista en el archivo de los documentos comerciales, en papel o cualquier otro sistema telemático, si los proveedores hacen constar todas las menciones del etiquetado obligatorio. Por su parte, el minorista incluye la fecha inicial de llegada al establecimiento y la fecha final de venta de cada:

- Canal
- Media canal
- Canales divididas en tres piezas
- Cuarto de canal
- Pieza de carne

En el caso de presentación en bandejas, no es necesario registrar la fecha final de venta, sino que es suficiente registrar la fecha de puesta a la venta.

Todos estos registros están a disposición inmediata de la autoridad competente cuando esta los requiera. Este sistema tiene que permitir a la autoridad competente saber en cualquier momento qué canales o piezas estaban a la venta un día determinado.

Estos registros se conservan por un período mínimo de un año, a excepción de si son productos que provengan de otros establecimientos minoristas, que en este caso se conservarán como mínimo durante 3 años.

NORMATIVA

Real decreto 1698/2003, artículo 4, 5 Y 6

73. TRAZABILIDAD OTRAS ESPECIES

REQUISITOS

Menciones obligatorias

En cuanto a la trazabilidad de la carne de las especies porcina, ovina, caprina y de aves (gallos, gallinas, patos, pavos, ganso egipcio “ganso y pintadas “faraonas”) los operadores intermediarios tendrán que transmitir la siguiente información al comercio minorista:

«País de cría: (nombre del sido miembro o país tercero)»,
«País de sacrificio: (nombre del sido miembro o país tercero)»
y el código del lote que identifica la carne suministrada.

O si el operador demuestra a la autoridad competente que la carne se ha obtenido de animales nacidos, criados y sacrificados en un solo sido miembro o país tercero:

«Origen: (nombre del sido miembro o país tercero)» y el código del lote que identifica la carne suministrada.

El comercio minorista tendrá que guardar esta información, pero tan sólo la transmitirá al consumidor final si envasa la carne

Excepciones para la carne picada y los recortes de carne

Mención	Cuándo
«Origen: UE»	Se hayan producido exclusivamente a partir de carne obtenida de animales nacidos, criados y sacrificados en diferentes estados miembros
«País (países) de cría y sacrificio: UE»	Se hayan producido exclusivamente a partir de carne obtenida de animales criados y sacrificados en diferentes estados miembros
«País (países) de cría y sacrificio: no UE»	Se producen exclusivamente a partir de carne importada a la Unión
«País (países) de cría: no UE» y «País(países) de sacrificio: UE»	Se hayan producido exclusivamente a partir de carne obtenida de animales importados a la Unión como animales destinados al sacrificio y sacrificados en un

	estado miembro o en diferentes
«País (países) de cría y sacrificio: UE y no UE»	<p>Se haya obtenido de:</p> <p>a) de animales criados y sacrificados en un estado miembro o diferentes y de carne importada a la Unión</p> <p>b) de animales importados a la Unión y sacrificados en un estado miembro o diferentes</p>

NORMATIVA

- Reglamento de ejecución (UE) 1337/2013, artículos 1 y 5
- Real decreto 126/2015, artículo 5

74. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE DE LA CARNE

REQUISITOS

Las operaciones de deshuesado **y despiece** se tienen que hacer lo más rápidamente posible, y se tiene que evitar la acumulación de carne en la zona donde se lleven a cabo estas operaciones y cualquier retraso del traslado a las cámaras o elementos de almacenamiento, conservación o exposición.

No se colocan carteles con información de los productos con **banderillas** clavadas en los envases o en los productos de forma que se contaminen.

Las salas de elaboración de los minoristas cárnicos tienen que disponer de equipos **de acondicionamiento de aire**. Estos también tienen que disponer de un termómetro con sistema de lectura o registro externo que funcione correctamente y están colocados en lugares fácilmente visibles.

Si se emplean **pilas de madera** para el corte de carne, son de maderas tratadas, resistentes y se encuentran en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.

No se podrá elaborar **carne separada mecánicamente**, ni tampoco se podrá utilizar como materia primera para los preparados de carne.

La temperatura de los obradores tendrá que garantizar una producción higiénica.

En el caso de llevar a cabo elaboraciones con tratamiento térmico estarán provistos de **equipos de extracción**, o bien, establecerán un **orden de elaboración** que permita la separación en el tiempo, que alterne los usos del obrador para productos refrigerados y con tratamiento térmico de forma que no coincidan ambas elaboraciones a la vez.

En el caso de la **carne fresca**, se tendrá que **congelar** inmediatamente después de su recepción o inmediatamente después de finalizar el periodo de maduración, salvo que vaya a destinarse a la **donación**, caso en que se regirá por el que establece el punto 4 del capítulo VII de la sección I y en su punto 5 del capítulo V de la sección II del anexo III del Reglamento (CE) núm. 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. **No se podrá vender descongelada**

NORMATIVA

- Reglamento 1086/2020, artículo 5 bis, apartado c)
- Real decreto 1021/2022, art. 7 y 5

75. CONDICIONES PARTICULARES DE HIGIENE DE LA CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE

REQUISITOS

Condiciones de producción

En la producción de carne picada y preparados de carne se cumplen las siguientes condiciones:

- 1) la disposición del establecimiento y el proceso permite un avance constante de las operaciones o se garantiza una separación entre los diferentes lotes de producción;
- 2) se dispone de salas para almacenar por separado, por un lado, la carne y los productos embalados y, por el otro, la carne y los productos sin embalar, salvo que su almacenamiento tenga lugar en momentos diferentes o se lleve a cabo de manera de forma que el material de embalado y el modo de almacenamiento no puedan ser fuente de contaminación para la carne y los productos;
- 3) se dispone de salas equipadas que garanticen el cumplimiento de los requisitos de temperatura;

4) se dispone de un equipo para el lavado de manos del personal que manipule la carne y los productos sin embalar provisto de grifos diseñados para evitar la difusión de contaminación,

5) se dispone de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura de no menos de 82 °C, o un sistema alternativo de efectos equivalentes.

Requisitos para las primeras materias

Las materias primeras utilizadas cumplen los requisitos siguientes:

1. Para preparar carne picada:

a) cumplen los requisitos para la carne fresca;

b) proceden de músculos esqueléticos, incluidos los tejidos grasos adheridos;

c) no proceden:

- de recortes ni desechos (salvo que se trate de cortes de músculos enteros),
- de carne separada mecánicamente,
- de carne que contenga fragmentos de hueso o piel
- carne de la cabeza, salvo los maseteros,
- la parte no muscular de la línea alba
- de la región del carpo y el tarso,
- de raspaduras de hueso
- ni de músculos del diafragma (salvo que se haya extraído la serosa).

2. Para elaborar preparados de carne también cumplen los requisitos del punto 1, pero en este caso, sí se puede emplear carne de recortes y desechos.

Se indica claramente que los preparados de carne no se destinarán al consumo sin haberse sometido antes a un tratamiento térmico:

Higiene durante y después de la producción

La carne está a una temperatura no superior a 4 °C en el caso de las aves de corral, 3 °C en el caso de los despojos y 7 °C en el caso de las otras carnes.

La carne se introduce en la sala de preparación progresivamente a medida que se va necesitando.

Salvo que la autoridad competente autorice que la carne sea deshuesada inmediatamente antes de ser picada, la carne congelada o ultracongelada que se utiliza para elaborar carne picada o preparados de carne se tiene que haber

deshuesado antes de congelarla y sólo se puede almacenar durante un periodo limitado.

En caso de prepararse con carne refrigerada, la carne picada se prepara:

- y) cuando se trate de aves, dentro de los tres días siguientes al sacrificio;
- ii) cuando se trate de animales diferentes de las aves de corral, dentro de los seis días siguientes al sacrificio,
- o
- iii) cuando se trate de carne de vacuno deshuesada y envasada al vacío, dentro de los 15 días siguientes al sacrificio.

Inmediatamente después de su preparación, la carne picada y los preparados de carne se envasan o embalan a temperatura regulada:

- i) refrigerándose a una temperatura interna no superior a 2 °C en el caso de la carne picada, y de 4 °C en el caso de los preparados de carne, o bien
 - ii) congelándose a una temperatura interna no superior a -18 °C.
- Estas condiciones de temperatura se tienen que mantener durante el almacenamiento y el transporte.

Una vez descongelados, la carne picada y los preparados de carne no se deben volver a congelar.

Carne picada a petición

El picado de la carne, si se efectúa a petición, se hará a la vista del comprador. Sin embargo, el picado se puede hacer con carácter previo, de acuerdo con las necesidades del despacho diario, y no se puede conservar de un día para otro.

Etiquetado preparado de carne

Los embalajes destinados al consumidor final con los siguientes productos, tendrán que llevar una etiqueta en la que se indique que los productos se tienen que cocinar antes del consumo.

NORMATIVA

- Reglamento (CE) núm. 853/2004, anexo III, de la sección V, capítulos II y III y sección VI

76. CARNE PICADA SIN ADITIVOS

REQUISITOS

La carne picada es la que ha sido sometida a una operación de picado en fragmentos o al paso por una máquina picadora continua y que presenta menos de 1% de sal.

Esto quiere decir que la carne picada propiamente dicha no debe de contener ningún tipo de aditivo, condimento ni especie y, puesto que lo no es, la carne picada no se considera un preparado de carne.

NORMATIVA

- Reglamento (UE) 1333/2008, artículo 5

77. ADITIVOS PERMITIDOS E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR DE LOS SULFITOS

REQUISITOS

El burger meat presenta un contenido mínimo de un 4% de hortalizas y/o cereales y puede llevar sulfitos.

Los preparados de carne picada frescos pueden llevar aditivos, entre los cuales están: E- 261, E-262, E-300-302, E-325, E-326, E-330- 333, pero no pueden llevar sulfitos.

La denominación de dióxido de azufre o sulfitos (SO₂) engloba los aditivos incluidos entre el número E-220 y el número E-228. Estos aditivos pueden estar presentes en el Burger meat, en la “longaniza fresca” (mal llamada “salchicha fresca”) “y “morcilla fresca”.

La información destinada al consumidor de los productos que contienen sulfitos incluye su mención expresa y destacada como alérgeno. Se tiene que tener en cuenta que para que hagan su función tecnológica siempre se encuentran por encima de valores de 10 mg/kg.

No se considera correcta la inclusión en la lista de ingredientes indicando exclusivamente el número (por ejemplo E-221). En este caso, se tiene que incluir el nombre “sulfito de sodio” o junto al número poner “sulfitos”.

NORMATIVA

- Reglamento (UE) 1333/2008, artículo 5
- Reglamento (CE) 852/2004, artículo 5
- Reglamento (CE) 1169/2011, artículo 9
- Real decreto 126/2015, artículo 4 y 6

78. PROCESOS ELABORACIÓN DERIVADOS CÁRNICOS

REQUISITOS

Temperatura

En los obradores donde se elaboran derivados cárnicos o de la parte de ellos en los cuales se manipulan las carnes, materias primas y productos cárnicos, cuentan con una temperatura que garantiza una producción higiénica. Estos locales o parte de ellos, están provistos de un dispositivo de acondicionamiento de aire, si fuera necesario.

Materias primas productos cárnicos

Productos cárnicos

Toda la carne, incluida la carne picada y los preparados de carne, empleados para producir productos cárnicos tendrá que cumplir los requisitos para la carne fresca.

En su elaboración no se emplean:

- a) los órganos genitales, tanto de las hembras como de los machos, salvo los testículos;
 - b) los órganos urinarios, salvo los riñones y la vejiga;
 - c) el cartílago de la laringe, la tráquea y los bronquios extra-lobulares;
 - d) los ojos y los párpados;
 - e) el meato auditivo externo;
 - f) el tejido córneo,
- y
- g) tratándose de aves de corral, la cabeza (salvo crestas, orejas, barbas y carúnculas), el esófago, el buche, los intestinos y los órganos genitales.



Secado

Los operadores disponen de instalaciones o locales específicos por los procesos de secado o curado.

Los productos cárnicos que necesiten una fase de secado, esta se realiza a temperatura y humedad controlada. Las salas donde se lleven a cabo estos procesos disponen de equipos de medida.

Tratamiento térmico

Los derivados cárnicos tratados por calor, pasteurizados o esterilizados contenidos en recipientes herméticamente cerrados y los platos cocinados cárnicos, cumplen las condiciones establecidas para las comidas preparadas y cuentan con dispositivos o equipos necesarios para los tratamientos por calor y están dotados con sistemas de extracción de humos.

Para los productos cárnicos sometidos tratamiento térmico, tienen que contar con dispositivos adecuados para controlar la eficacia del tratamiento y posterior enfriamiento y conservación en refrigeración.

TEN EN CUENTA

En los procesos de los minoristas elaboradores de productos cárnicos, además debemos tener en cuenta que, en los procesos de secado tienen que revisarse la humedad y temperatura (dentro los límites aceptables) y, si es necesario, pH y la actividad de agua de los productos, que determine que el procedimiento de secado se ha realizado en las condiciones adecuadas y el tiempo establecido, para cada tipo de producto, para poder, posteriormente conservarse a temperatura ambiente.

NORMATIVA

- Reglamento 852/2004, anexo II, capítulo V, punto 2 y capítulo IX, punto 5.

BLOQUE IV. V. OTROS ASPECTOS ESPECÍFICOS

79. ZONAS DE DEGUSTACIÓN

REQUISITOS

Si hay zonas de degustación de los productos que comercializan, estos se ofrecen en porciones individuales y con enseres de servicio (palillos, cubiertos...) de forma que se reduzca al máximo del riesgo de contaminación.

Si se elaboran comidas preparadas, se tendrán que cumplir los requisitos de aplicación por estos tipos de preparaciones.

NORMATIVA

- Real decreto 1021/2022, artículo 10

80. IDENTIFICACIÓN PRODUCTOS De ELABORACIÓN PROPIA

REQUISITOS

Además de la normativa de información al consumidor de aplicación para cada tipo de producto, si el comercio pone a la venta productos elaborados de producción propia, **pueden** presentar:

- En la etiqueta la mención “Elaborado por” seguido del tipo y nombre del establecimiento.
- La mención “Elaboración propia” si sólo se vende al establecimiento elaborador o sus sucursales, de las siguientes maneras:
 - En un cartel o letrero próximo al producto si está envasado o,
 - En un listado fuera del expositor o,
 - En una zona delimitada fuera del expositor con la indicación, si no están envasados.

TEN EN CUENTA

No se considera elaboración las operaciones de fraccionamiento, envasado, corte, deshuesado de carne o limpieza y corte de pescado.

NORMATIVA

- Real decreto 1021/2022, artículo 11

81. MÁQUINAS EXPENDEDORAS

REQUISITOS

Si se cuenta con una máquina expendedora se cumplen las siguientes condiciones:

- Si no está en un establecimiento con un responsable para la reposición, mantenimiento y atención a incidencias, en su parte exterior tiene que haber detallado de manera clara, legible y visible la siguiente información:
 - Nombre/ razón social y dirección del responsable
 - Teléfono de atención rápida frente incidencias
- Se renuevan los productos y así se presentan siempre dentro de su fecha de consumo (preferente o de caducidad)
- Se mantienen a las temperaturas requeridas
- Si se mantienen en refrigeración, la máquina cuenta con un sistema de alarma y de aviso al responsable en caso de alteración de las temperaturas, y así se evita que se comercialicen productos para los cuales se ha roto la cadena de frío.

NORMATIVA

- Real decreto 1021/2022, artículo 12

82. ELABORACIÓN EN VIVIENDAS PRIVADAS. Se aplican los requisitos y limitaciones de aplicación

Requisitos

Se ha presentado una **declaración responsable** al Servicio de Seguridad Alimentaria de que se cumplen los requisitos legales para llevar a cabo la actividad, definiendo:

- El horario de trabajo,
- Productos elaborados,
- Plano de la vivienda diferenciando donde se lleva a cabo la actividad,
- El compromiso de someterse a los controles oficiales y
- El compromiso de mantener los registros de las cantidades producidas.

Y se cumplen las siguientes condiciones:

- **Sólo se pueden elaborar:**
 - comidas con tratamiento térmico suficiente.
 - Pan y postres estables a temperatura ambiente
 - Mermeladas, confituras y jaleas, siempre que hayan sido sometidas a tratamiento térmico seguro después de su envasado (“baño María”) No puede haber mezclas de diferentes lotes en el mismo envase.
 - Conservas de frutas, hortalizas o vegetales, siempre que tengan un pH inferior a 4,5
- Las elaboraciones sólo se destinan al consumidor final mediante reparto a domicilio o en mercados no permanentes de la misma isla.
- No pueden tener como destinatarios colectividades, eventos u otros minoristas.
- No se consumen ni se suministran en la vivienda donde se elaboran.
- No se congela ninguna materia prima o producto elaborado. Sólo se mantienen en congelación las materias primas que se han adquirido ya congeladas
- Si no se dispone de dependencias separadas:
 - Se hace una separación temporal o si es necesario física, de las áreas dedicadas a las operaciones y a los productos de la actividad minorista y los destinados al consumo doméstico privado.
 - Y los productos y materias primas destinadas a la venta están identificados y separados de los destinados a uso privado.
- Durante la elaboración de alimentos destinados a la venta no acceden personas que no forman parte de la actividad.
- Los animales domésticos en ningún caso accederán a las zonas destinadas a la elaboración de alimentos.
- La cantidad de alimentos preparados será siempre proporcional a la medida de las instalaciones para una producción higiénica y en ningún momento superará los 100 Kg semanales.
- Los alimentos se presentarán y etiquetarán según la normativa de aplicación de información al consumidor y llevará la mención “Elaborado en vivienda particular” y la fecha de elaboración.



Normativa

- Real decreto 1021/2022, artículo 13

IV. NORMATIVA Y DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- **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 alimentarios en establecimientos de comercio al por menor
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-2022-21681>
- **Real decreto 3/2023**, de 210 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-2023-628>
- **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 alimentarios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-2020-15872>
- **Reglamento (CE) 178/2002**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el cual 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.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:02002R0178-20140630&qid=1490696337169&from=SE>
- **Reglamento (UE) núm. 16/2011**, de 10 de enero de 2011, por el cual se establecen medidas de ejecución del sistema de alerta rápida para los productos alimentarios y alimentos para animales.
[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:32011R0016&rid=4\(versión no consolidada\)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:32011R0016&rid=4(versión no consolidada))
- **Reglamento (CE) núm. 852/2004**, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimentarios.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:02004R0852-20090420&qid=1490697441933&from=SE>
- **Reglamento (CE) núm. 853/2004**, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el cual se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:02004R0853-20140601&qid=1414758766351&from=SE>

- **Reglamento (UE) núm. 2017/625**, de 15 de marzo de 2017, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizadas 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.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:32017R0625&from=ES>
- **Reglamento de ejecución (UE) núm. 931/2011**, de la Comisión, de 19 de septiembre de 2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos en el Reglamento (CE) núm. 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, para los productos de origen animal.
<https://eur-lex.europa.eu/lexuriserv/lexuriserv.do?uri=oj:L:2011:242:0002:0003:SE:PDF>
- **Reglamento (UE) núm. 16/2011**, de 10 de enero de 2011, por el cual se establecen medidas de ejecución del sistema de alerta rápida para los productos alimentarios y alimentos para animales.
[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:32011R0016&rid=4\(versión no consolidada\)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:32011R0016&rid=4(versión no consolidada))
- **Reglamento (CE) núm. 2074/2005**, de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el cual se establecen medidas de aplicación para determinados productos de acuerdo con el que dispone el Reglamento (CE) núm. 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, para la organización de controles oficiales de acuerdo con el que disponen los reglamentos (CE) núm. 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, y (CE) núm. 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, que incluyen excepciones al que dispone el Reglamento núm. 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, y se modifican los reglamentos (CE) núm. 853/2004 y (CE) núm. 854/2004.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:02005R2074-20140601&qid=1415023044921&from=SE>
- **Ley 5/2003**, de 4 de abril, de Salud de las Islas Baleares.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-2003-9336>
- **Ley 16/2010**, de 28 de diciembre, de salud pública de las Islas Baleares.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-2011-2108>

- **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 agro-alimentaria
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-1983-19755>
- **Reglamento (CE) núm. 2073/2005** de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:02005R2073-20140601&qid=1415021909145&from=SE>
- **Reglamento (CE) núm. 1881/2006**, de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el cual se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimentarios.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/?qid=1440758073979&uri=CELEX:02006R1881-20150521>
- **Real decreto 142/2002**, de 1 de febrero, por el cual se aprueba la lista positiva de aditivos diferentes de colorantes y edulcorantes para usarlos en la elaboración de productos alimentarios, así como las condiciones de utilización.
<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=boe-a-2002-3366>
- **Reglamento (CE) núm. 1333/2008**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/?qid=1442572486789&uri=CELEX:02008R1333-20150515>
- **Reglamento (CE) núm. 1069/2009**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el cual se establecen las normas sanitarias aplicables en los subproductos animales y en los productos derivados no destinados al consumo humano y por el cual se deroga el Reglamento (CE) núm. 1774/2002.
<http://eur-lex.europa.eu/lexuriserv/lexuriserv.do?uri=consleg:2009R1069:20101109:SE:PDF>
- **Reglamento (CE) núm. 142/2011**, de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el cual se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el cual se establecen las normas sanitarias aplicables en los subproductos animales y a los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de esta.
<http://eur-lex.europa.eu/lexuriserv/lexuriserv.do?uri=consleg:2011R0142:20131201:SE:PDF>

- **Real decreto 1528/2012**, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables en los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-2012-14165>
- **Decreto 99/2012**, de 7 de diciembre, por el cual se crea el Registro de empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Islas Baleares sujetas al control oficial.
<https://www.caib.es/eboibfront/ca/2012/8048/505629/decret-99-2012-de-7-de-deseembre-pel-qual-es-crea-e>
- **Reglamento (UE) núm. 1169/2011**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el cual se modifican los reglamentos (CE) núm. 1924/2006 y (CE) núm.1925/2006, del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el cual se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, las directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) núm. 608/2004, de la Comisión.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:02011R1169-20140219&qid=1429990140730&from=SE>
- **Real decreto 126/2012**, de 27 de febrero, por el cual se aprueba la Norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan 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 minorista.
<http://www.boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-2015-2293>
- **(EFSA, 2017) Enfoques de análisis de peligro para algunos pequeños establecimientos minoristas en vista de la aplicación de sus sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.** Opinión Científica Comité Científico de Riesgos Biológicos del EFSA, 18 de enero de 2017. Doc: 10.2903/j.efsa.2017.4697
http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/docs/documentos/noticias/2019/establecimientos_minoristas.pdf
- **(EFSA, 2018) Enfoques de análisis de peligros de determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos: segunda opinión científica** Opinión Científica Comité Científico de Riesgos Biológicos del EFSA, 27 de septiembre de 2018. Doc: 10.2903/j.efsa.2018.5432
http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/docs/documentos/noticias/2019/donaciones_alimentos.pdf



- **(Comisión Europea, 2020) Comunicación de la Comisión Europea con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos (2020/C 199/01)**
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/?uri=celex%3A52020XC0612%2808%29>
- **Comunicación de la Comisión Europea sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan buenas prácticas de higiene y procedimientos basados a los principios del APPCC, especialmente la facilitación/flexibilidad respecto a su aplicación a determinadas empresas alimentarias (2022/C 355/01) Diario Oficial de la Unión Europea 16.09.2022.**
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=oj:C:2022:355:HOJA&from=EN>
- **Guía del Registro General Sanitario (Revisión 11)**
https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/seguridad_alimentaria/registro/guia_rgseaa.pdf
- **AGUZA DE CONSUMO HUMANO, FILTRADA Y ENVASADA EN EL CANAL HORECA (restauración, hostelería y catering) (Nota AESAN aprobada en Comisión Institucional de 26/04/2017)**
https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/filtros_agua_horeca.pdf
- **AGUA FILTRADA. Agua apta para lo consumo humano según el Real Decreto 140/2003, filtrada en el establecimiento. Para ser consumida en el mismo (AQUA ESPAÑA, 01/06/2016)**
https://www.restaurantessostenibles.com/uploads/docs/agua.filtrada.horeca_2016.06.01.pdf
- **RECOPIACIÓN DE NORMAS MICROBIOLÓGICAS DE LOS ALIMENTOS Y ASIMILADOS (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos)**
https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control-alimentos/seguridad-microbiologica/normas-microbiologicas-alimentos-enero-2021.pdf

Carne

- **Real decreto 1698/2003**, de 12 de diciembre, por el cual se establecen disposiciones de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado del vacuno.
<http://boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-2003-23402>
- El **Reglamento (CE) 1760/2000**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000. que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie vacuna y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el cual se deroga el Reglamento (CE) núm. 820/97, del Consejo.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:02000R1760-20141213&qid=1455534527989&from=SE>

Helados

- **Real decreto 618/1998**, de 17 de abril, por el cual se aprueba la reglamentación técnico- sanitaria para la elaboración, la circulación y el comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.
<https://www.boe.es/buscar/pdf/1998/boe-a-1998-9963-consolidado.pdf>

Lácteos

- **Real decreto 1728/2007**, de 21 de diciembre, por el cual se establece la normativa básica de control que tienen que cumplir los operadores del sector lácteo.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-2008-823>
- **Real decreto 217/2004**, de 6 de febrero, por el cual se regula la identificación y el registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo y el registro de los movimientos de la leche.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-2004-3065>

Real decreto 752/2001, de 27 de mayo, por el cual se establece la normativa básica de control que tienen que cumplir los agentes del sector de la leche cruda de oveja y de cabra.

http://noticias.juridicas.com/base_datos/admin/rd752-2011.html#c4

- **Guía de prácticas correctas de higiene para pequeños establecimientos del sector lácteo** (GENCAT)
http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/gpch_lacti.pdf

- **Real decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.**

<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=boe-a-2006-17436>

Pesca

- **Reglamento (CE) núm. 1224/2009**, del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el cual se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:02009R1224-20141213&qid=1429989634280&from=SE>
- **Real decreto 1822/2009**, de 27 de noviembre, por el cual se regula la primera venta de los productos pesqueros.
<http://www.boe.es/buscar/doc.php?id=boe-a-2009-20498>
- Reglamento (UE) 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) nº. 1184/2006 y (CE) nº 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) nº.104/200 del Consejo <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:02013R1379-20150601&qid=1484643940026&from=SE>

Huevos

- **Reglamento (CE) núm. 1308/2013**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el cual se crea una organización común de mercados agrarios y por el cual se derogan los reglamentos (CEE) núm. 992/72, (CEE) núm. 234/79, (CE) núm. 1037/2001 y (CE) núm. 1234/2007.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:02013R1308-20140101&qid=1454330224770&from=SE>
- **Reglamento (CE) núm. 589/2008**, de la Comisión, de 23 de junio de 2008, por el cual se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, en cuanto a las normas de comercialización de los huevos.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/txt/pdf/?uri=celex:02008R0589-20130701&qid=1423656824415&from=SE>

- **Real decreto 226/2008**, de 15 de febrero, por el cual se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos.
<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=boe-a-2008-4208>

ANEXO I

- Carne de ungulados, caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites: $\leq 7\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Carne de aves, conejo y liebres: $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Carne de caza menor silvestre y ratites: $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Carne picada $\leq 2\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Preparados de carne: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Vísceras y despojos: $\leq 3\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Productos de la pesca frescos, refrigerados, no transformados descongelados, crustáceos y moluscos cocidos refrigerados: $0^{\circ}\text{-}4^{\circ}\text{C}$
- Productos de la pesca y del marisqueo que se mantengan vivos, tienen que conservarse a una temperatura que no afecte a su inocuidad y viabilidad
- Ovoproductos: $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Leche cruda: $1\text{-}4^{\circ}\text{C}$
- Productos congelados o ultra-congelados $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Helados $\leq -12^{\circ}\text{C}$
- Productos pastelería rellenos (menos los estables a temperatura ambiente) : $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Productos que contengan huevo u ovoproductos: $\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$, y tienen que consumirse en un plazo máximo de 24 horas desde la elaboración.
- Frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados, zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el mismo establecimiento: $\leq 4^{\circ}\text{C}$. A excepción de vegetales voluminosos cortados por la mitad como coles, coliflores y similares que se pueden tener a temperatura ambiente.
- Frutas grandes cortadas por la mitad (piña, papaya, sandía, melón) $\leq 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante ≤ 3 horas. Después a $\leq 4^{\circ}\text{C}$

- Alimentos sin temperatura regulada: Según la indicación de la etiqueta.