

Tema 7. Legislación en Restauración Colectiva

Marta Albisu
Nutrición y Bromatología
Dpto. de Farmacia y Ciencias de los Alimentos
Facultad de Farmacia
UPV/EHU

▪ **Legislación Europea**

Actualmente no existe una legislación Europea específica en esta materia, pero dado la amplitud de las materias primas y procesos de transformación y transporte se aplican todos los Reglamentos relacionados con el tema

A modo de ejemplo se cita el siguiente:

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Modificada por:

Reglamento (CE) nº 1019/2008 de la Comisión, de 17 de octubre de 2008, por el que se modifica el Anexo II del Reglamento (CE), nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

▪ **Legislación Estatal**

R. D. 3484/2000, de 29 de Diciembre, normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas

Art.1. Objeto y ámbito de aplicación

- **Definir y establecer las normas de higiene de elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de comidas preparadas**
- **Aplicación: todo tipo de empresas**

Art. 2. Definiciones

- **Establecimiento:** Industria, local o instalación permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo
- **Colectividad:** consumidores con características similares que demandan un servicio de comidas preparadas
- **Autoridad competente:** Órganos competentes de C. Autónomas y Administraciones locales y M. Sanidad y Consumo

Art. 3. Condiciones de los establecimientos

- **Documentación para poder acreditar proveedores de materias primas.**
- **Aparatos y útiles en contacto materia prima, productos intermedios o finales: materiales resistentes a corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar**
- **Equipos e instalaciones de conservación a T^a regulada (en todos las etapas de la cadena) y con garantía sanitaria. Provistos de control.**
- **Zonas de elaboración, manipulación y envasado con lavamanos no manual**
- **Limpieza instalaciones, equipos y recipientes, locales. Programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de peligros.**
DDD (Art. 10)
- **Contenedores distribución de comidas prpreparadas, vajilla, cubiertos, higienizados mecánicos**

Art. 4. Condiciones de máquinas expendedoras de comidas preparadas

- **Renovación: fecha de caducidad o consumo preferente y T^a (Art. 7)**
- **Máquinas Expendedoras identificadas externamente (persona o empresa)**
- **Programa de limpieza según Art. 10**

Art. 5. Registro General Sanitario

- **Empresas:** elaboran, envasan, almacenan, distribuyen, importan, suministran y sirven comidas en local propio o ajeno, colectividades, otros establecimientos y puntos de venta ⇒ sujetas a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos
- **Empresas** que en el mismo local elaboran, envasan, almacenan y sirven en el mismo local o venden comidas preparadas al consumidor final, **con o sin reparto a domicilio** ⇒ excluidas de inscripción R.G.S.

Tener autorización sanitaria de funcionamiento concedida por autoridad competente ⇒ concedido previo comienzo actividad

Art. 6. Requisitos de las comidas preparadas

- **Se puede utilizar cualquier producto alimenticio que cumpla con las normas específicas**
- **Materias primas, intermedios y finales elaborados, manipulados, almacenados, envasados y vendidos evitando deterioro o contaminación**

No se permitirá contacto directo con el suelo, ni presencia de animales

- **Recepción, selección, preparación y limpieza de materias primas, realizar siempre que sea posible en locales separados reservados a este fin**

Si es en el mismo espacio, evitar contaminación cruzada, separadas por limpieza y desinfección de superficies y útiles en contacto con los alimentos

Art. 6. Requisitos de las comidas preparadas (cont)

- **La descongelación en refrigeración u otro método (evidencia científica y técnica de garantía de salubridad y verificado por la autoridad competente)**

Descongelados, elaborar rápidamente o conservar en refrigeración un tiempo y T^a que se evite alteración y desarrollo de patógenos o toxinas

Comidas preparadas y materias primas descongeladas, no recongelar

- **Fraccionamiento de materias primas, intermedios y productos finales para ser consumidos o vendidos, en función de necesidades de trabajo/demanda**

Comidas ultracongeladas destinadas a ser expedidas al consumidor cumplirán R. D.1109/1991 (Norma general de ultracongelados)

Art. 6. Requisitos de las comidas preparadas (cont)

- **Comidas preparadas, elaborar con menor antelación posible al tiempo de consumo**
- **Comidas conservadas o servidas a T^a reguladas cuanto antes a T^a art.7**
- **Comidas tratamiento térmico y consumidas mismo local y conservadas en frío, refrigerar lo mas breve posible, T^a interna igual o inferior a 8°C**
- **Comidas preparadas cocinadas, incluidas descongeladas, mantener refrigeración hasta utilización y recalentar a T^o interna sup. a 65°C**
- **Aditivos y auxiliares tecnológicos: se ajustarán las normas Vigentes**
- **Cumplirán las Normas Microbiológicas del anexo**
- **Métodos de análisis: Aprobados por organismos nacionales o Internacionales de reconocido prestigio**

Art. 7. Condiciones de almacenamiento, conservación, transporte y venta

- **R.D. 1109/1991 (ultracongelados) y R.D. 1254/1991: Normas para elaboración y conservación de mayonesa elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato con huevo como ingrediente**
- **Tª de almacenamiento, conservación, transporte y venta o servicio:**
 - a) **C. refrigeradas con un periodo de duración < a 24 h. < 8°C**
 - b) **C. refrigeradas con un periodo de duración > a 24 h. < 4°C**
 - c) **Comida caliente > 65°C**
 - d) **Comidas congeladas -18°C**

Podrán fijar Tª distinta, con evidencia científica y técnica

Art. 7. Condiciones de almacenamiento, conservación, transporte y venta (continuación)

- **Periodos limitados no sometidos a control de T^a durante manipulación, elaboración, transporte y entrega, compatibilidad con seguridad y verificado por autoridad competente**
- **Productos de limpieza y DDD o sustancias peligrosas, almacenar en lugar separado, identificados**

Recipientes originales. Si pasarán a otros recipientes, no aquellos que contengan bebidas o alimentos

- **Envases y recipientes usados, almacenarán protegidos de contaminación**

Art. 8. Envasado

- **Comidas** no consumidas en establecimiento, envasar **cierre hermético optativo**
- **Envasadas** ante consumidor, **evitar deterioro, proteger contaminación**
- **Envases** se ajustarán a medidas vigentes

Art. 9. Etiquetado

- **R.D. 1334/1999, 31 de julio, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios**

Art. 10. Controles

- **Responsables empresas, sistemas de autocontrol permanentes, según alimento, distribución y tamaño establecimiento**

Seguir sistema de APPCC

- **Las autoridades dependiendo tipo establecimiento, elaboración, sistema de autocontrol y colectivo al que van dirigidas, podrá exigir **comidas testigo**, que representan las comidas servidas diariamente**

Los platos testigo identificados y fechados, conservados (refrigeración o congelación) un min. de 2 días y cantidad correspondiente a una ración

Art. 11. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH):

- **Aplicación de R.D. 2207/1995 y art 10 de este R.D.**

Art. 12. Formación continuada:

- **R.D. 202/2000, Normas de manipuladores**

Art. 13. Productos procedentes de países terceros

- **Los importados deben cumplir la presente legislación**
- **Comercializar introducidas por puesto de inspección autorizado fronterizo**
- **Certificación sanitaria o inspección veterinaria los productos que exija la UE**

Normas Microbiológicas

Grupo A: Comidas sin tratamiento térmico y con tratamiento térmico e ingredientes no sometidos a tratamiento térmico

Grupo B: Comidas preparadas con tratamiento térmico

Grupo C: Comidas preparadas sometidas a esterilización

Grupo D: Comidas preparadas envasadas, a base de vegetales crudos

Normas Microbiológicas

n = nº de unidades de la muestra

M = valor límite del nº de bacterias. El resultado no es satisfactorio si una o varias unidades de la muestra tienen nº de bacterias igual o mayor que M

m = valor umbral de nº de bacterias. El resultado satisfactorio si todas las unidades de la muestra tienen un nº de bacterias igual o menor que m

c = nº de unidades de la muestra, cuyo nº de bacterias entre m y M

La muestra es aceptable si las demás unidades tienen un nº de bacterias menor o igual a m

7. Legislación

Restauración colectiva

- Requisitos: Grupos A y B

Indicadores:

R. total aerobios mesófilos

Grupo A

$n = 5, m = 10^5$

$c = 2, M = 10^6$

Grupo B

$n = 5, m = 10^4$

$c = 2, M = 10^5$

Enterobacteriaceas

$n = 5, m = 10^3$

$n = 5, m = 10$

(lactosa positivo)

$c = 2, M = 10^4$

$c = 2, M = 10^2$

Testigos de falta de higiene:

E. coli

$n = 5, m = 10$

Ausencia/g

$c = 2, M = 10^2$

S. aureus

$n = 5, m = 10$

$n = 5, m = 10$

$c = 2, M = 10^2$

$c = 1, M = 10^2$

Patógenos:

Salmonella

$n = 5, c = 0$

$n = 5, c = 0$

Ausencia/25 g

Ausencia/25 g

Listeria monocytogenes

$n = 5, m = 10$

$n = 5, c = 0$

$c = 2, M = 10^2$

Ausencia/25g

- No se tendrá en cuenta los indicadores en comidas con ingredientes fermentados o curados

El grupo C: se someterá a controles periódicos de estabilidad y esterilidad

Las comidas de grupo D:

Indicadores:

Día de fabricación

Día de caducidad

R. total aerobios mesófilos

n = 5, c = 2

n = 5, c = 2

m = 10⁵, M = 10⁶

m = 10⁶, M = 10⁷

Testigos de falta de higiene:

E. coli

n = 5, c = 2 m = 10, M = 10²

Patógenos:

Salmonella

n = 5, c = 0 Ausencia/25 g

Listeria monocytogenes

n = 5, c = 2 m = 10, M = 10²

Criterios de valoración:

- **Los indicadores, deben ayudar a juzgar el buen funcionamiento del autocontrol aplicado**
- **Los microorganismos testigo superior a lo establecido, implican revisión de métodos de vigilancia en los PCC**
- **Si superan patógenos, se retiran del mercado los productos afectados**
- **Programas de muestreo, naturaleza productos y análisis de peligros**
- **Toma de muestras en el producto listo para su comercialización**

- **Otra legislación estatal**

Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre de 2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
Publicada en el B.O.E nº 160 de 16 de julio de 2011

- **Legislación Autonómica**

Cada Comunidad publica en los Boletines locales legislación suplementaria, a modo de ejemplo se cita las siguiente de la Comunidad Autónoma del País Vasco

B.O.P.V.: Condiciones sanitarias y la clasificación de los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería (cocinas centrales e industrias de platos preparados). Publicado el 18 /03/2003.

▪ **Normas UNE**

- **UNE 167001:2006. Servicios de Restauración. Requisitos de dirección. AENOR 2006**
- **UNE 167002:2006. Servicios de Restauración. Requisitos del mantenimiento de las instalaciones y equipos. AENOR 2006**
- **UNE 167003:2006. Servicios de Restauración. Requisitos de aprovisionamiento y almacenaje. AENOR 2006**
- **UNE 167007:2006. Servicios de Restauración. Requisitos de transporte. AENOR 2006**
- **UNE 167010:2006. Servicios de Restauración. Requisitos de cocina central. AENOR 2006**
- **UNE 167011:2006. Servicios de Restauración. Vocabulario. AENOR 2006**