

# **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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> (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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> reguladas cuanto antes a T<sup>a</sup> art.7**
- **Comidas tratamiento térmico y consumidas mismo local y conservadas en frío, refrigerar lo mas breve posible, T<sup>a</sup> interna igual o inferior a 8°C**
- **Comidas preparadas cocinadas, incluidas descongeladas, mantener refrigeración hasta utilización y recalentar a T<sup>o</sup> 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<sup>a</sup> 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
<b>R. total aerobios mesófilos</b>	<b>n = 5, c = 2</b>	<b>n = 5, c = 2</b>
	<b>m = 10<sup>5</sup>, M = 10<sup>6</sup></b>	<b>m = 10<sup>6</sup>, M = 10<sup>7</sup></b>

**Testigos de falta de higiene:**

***E. coli*** **n = 5, c = 2 m = 10, M = 10<sup>2</sup>**

**Patógenos:**

***Salmonella*** **n = 5, c = 0 Ausencia/25 g**

***Listeria monocytogenes*** **n = 5, c = 2 m = 10, M = 10<sup>2</sup>**

### 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**