



ACTUALIZADA LA NORMATIVA REGULADORA DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

El pasado miércoles se publicaba en el BOE el [Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor](#).

La normativa aprobada deroga la anterior normativa del año 2000 y aúna varias normas de índole sanitario que afectaban al sector, quedando todos estos aspectos recogidos en dos únicos reales decretos.

Con esta norma se regulan aspectos sanitarios del sector hostelero como las condiciones para el comercio entre establecimientos minoristas, la manipulación de productos congelados, la prevención de Anisakis, la manipulación y cocinado del huevo, el acceso de animales domésticos a los locales, etc.

Igualmente, en las disposiciones finales se aprovecha para modificar el [Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios](#) y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación en aspectos como la vida útil y temperaturas de conservación de las comidas preparadas, los procesos de cocción y enfriamiento, las comidas testigo, el proceso de limpieza de vajilla, etc.

A continuación, resumimos los aspectos de mayor afectación al sector hostelero que quedan recogidas en ambas normas:

SUMINISTRO ENTRE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS (COMERCIO AL POR MENOR)

Aunque este aspecto estaba regulado por la normativa autonómica, esta norma estatal pone límite al volumen de producción que un establecimiento menor puede destinar a la venta en este canal en un 25% de la producción máximo, no superando los 1000 Kg semanales de producto.

La ubicación de establecimientos suministrador y receptor ha de ser la misma zona sanitaria que la autoridad competente defina (en Comunidad Valenciana, todo el territorio autonómico) o a no más distancia de 50 km de otra comunidad autónoma.

OPERACIONES DE CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN Y RECONGELACIÓN

En la congelación de materias primas frescas, deberá conservarse la etiqueta original y añadir una segunda etiqueta con fecha de congelación. En caso de productos elaborados, figurará fecha de congelación y fecha de consumo preferente.



Aunque la norma no lo define claramente, del texto se deduce que la congelación se realizará preferentemente por métodos rápidos como un abatidor de temperaturas.

En cuanto a la descongelación, se establece la opción de realizarse, además de en refrigeración, en sistemas rápidos como microondas o en agua fría siempre y cuando se cocinen inmediatamente tras descongelar.

Una vez descongelados, los productos no podrán ser recongelados salvo si se procesan / cocinan.

CONSUMO DE PESCADO: PREVENCIÓN DE ANISAKIS, MOLUSCOS VIVOS Y ACUARIOS

Se debe garantizar que todo pescado de origen marino así como cefalópodos (pulpo, sepia, calamar) a consumir en crudo se someterán a congelación mínima de 24 h a -20°C (o 15h a -35°C).

Podrán exceptuarse los productos procedentes de acuicultura si acreditan debidamente la ausencia del parásito.

El tratamiento térmico mínimo para no requerir congelar es de 60°C durante un minuto. En caso de adquirir moluscos bivalvos vivos para su consumo o elaboración, la etiqueta del producto deberá conservarse 60 días desde su adquisición.

En caso de disponer acuarios para mantener vivos crustáceos o anguilas, sólo se podrán destinar para su elaboración en el establecimiento (no vender vivos a clientes).

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LOS ALIMENTOS ELABORADOS CON HUEVO

Se podrá usar huevo crudo para elaborar alimentos siempre que:

- a) se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura igual o superior a 70°C durante 2 segundos en el centro del producto (o combinación de condiciones de tiempo / temperatura equivalente).
- b) se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura de 63° C durante 20 segundos en el centro del producto y se sirvan para su consumo inmediato, como huevos fritos, tortillas u otras preparaciones.

En caso contrario, deberá sustituirse el huevo por ovoproductos procedentes de establecimientos autorizados.

ELABORACIÓN, MANTENIMIENTO, ENFRIAMIENTO Y RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS COCINADOS

Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigieren, congelen o se mantengan a una temperatura superior a 63°C.



Las comidas preparadas refrigeradas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a:

- a) 4°C si su vida útil es superior a 24 horas
- b) 8°C si su vida útil es inferior a 24 horas.

En el proceso de enfriamiento de alimentos cocinados, la temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 60°C a 10°C en menos de 2 horas.

En su caso, se recalentarán de tal manera que deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 74°C durante al menos 15 segundos en el centro del alimento, en el término de una 1 hora desde que se han retirado del frigorífico.

Todos los alimentos recalentados que no se consuman se descartarán y no volverán a calentarse ni se volverán al almacenar.

USO DE MADERA EN LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Siempre que se mantengan limpias, en buen estado de conservación y no supongan una fuente de contaminación para los productos alimenticios, se permite el uso de:

- a) Mesas con tablero de madera de haya, roble o pino rojo para el manipulado de masas panarias y de bollería.
- b) Tajos de corte para el despiece de la carne, siempre que sean de maderas tratadas, resistentes y se encuentren en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.

ACCESO DE ANIMALES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Está prohibido el acceso de cualquier animal a las zonas de los establecimientos donde se preparen, manipulen y/o almacenen alimentos y a otras zonas de acceso exclusivo del personal de los establecimientos. También a los lugares de venta de alimentos (supermercados, mercados, comercios de alimentación, bufés), salvo en el caso de los perros de asistencia.

En las zonas de los establecimientos de hostelería y restauración donde únicamente se sirven alimentos (tales como, comedores, terrazas, exterior de las barras, etc.) el operador del establecimiento puede permitir el acceso de animales domésticos, siempre que informe a sus dueños o responsables de los siguientes requisitos y se asegure de que éstos los cumplen:

- a) deberán estar en todo momento sujetos por una correa, en un trasportín o controlados por otros medios
- b) deberán presentar un comportamiento y estado de higiene adecuados, sin signos evidentes de enfermedad (diarrea, vómitos, parásitos...)
- c) está prohibido que entren en contacto con el equipo y útiles del local, con el personal del establecimiento, así como mesas y barra
- d) está prohibido darles de comer.



POLÍTICA DE MUESTRAS TESTIGO

Deberán guardar muestras testigo los siguientes establecimientos:

- a) los que elaboren comidas destinadas a colectividades vulnerables como residencias de mayores, centros de día, comedores escolares, escuelas infantiles, hospitales, campamentos infantiles u otras colectividades vulnerables.
- b) en comedores colectivos (institucionales, de empresa, etc. que tengan un menú común)
- c) para medios de transporte
- d) para eventos, cuando esta sea la actividad principal de la empresa
- e) por encargo para grupos o eventos de más de 40 personas (bodas, bautizos...)

Las comidas testigo estarán claramente identificadas y fechadas, se conservarán debidamente protegidas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C o en congelación a una temperatura igual o inferior a -18°C, durante un mínimo de 7 días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 100 g.

FLEXIBILIDAD DEL SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

Aunque se mantiene la obligatoriedad para los establecimientos de hostelería de disponer de un sistema APPCC, estos procedimientos o sistemas de gestión de la seguridad alimentaria se podrán aplicar de manera simplificada, tal y como se establece en la [Comunicación de la Comisión 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 \(2020/C 199/01\)](#)

Considerando por la propia norma que la aplicación voluntaria de guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC puede ser un medio para garantizar que se cumplen las normas sanitarias previstas en este real decreto, desde HOSBEC se va a estudiar una revisión profunda de la Guía APPCC del sector de alojamientos turísticos para adaptarla a los criterios de flexibilidad anteriormente mencionados.

DEROGACIONES NORMATIVAS

Con este Real Decreto quedan derogados las siguientes normas que afectaban al sector hostelero:

- El Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.
- El Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- El Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.