



Real Decreto 1021/2022 Higiene productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor

BLANCA ORTEGA MEDINA
bortegam@aesan.gob.es

**AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN**

ÁREA DE GESTIÓN DE RIESGOS BIOLÓGICOS

JORNADA DE CLAUSURA CÍRCULOS DE
COMPARACIÓN INTERMUNICIPAL DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA
BARCELONA, 29 DE NOVIEMBRE DE 2023



ANTECEDENTES

**Reglamento
(CE) nº
178/2002 y
«Paquete
de higiene»**

**RD
carnicerías,
comidas
preparadas,
huevo
ingrediente,
anisakis...**

**Real Decreto
1086/2020**
suministro de
alimentos entre
establecimientos
de comercio al
por menor

**Proyecto RD
higiene
comercio al
por menor**



ANTECEDENTES



- Demandas de los sectores
- Nuevas actividades
- Auditoría de la FVO en 2017



Necesidad de mayor **flexibilidad** para los establecimientos de comercio al por menor

Necesidad de simplificación normativa y **criterios nacionales** para una mejor aplicación de la normativa UE

PRÓXIMOS PASOS

- Publicación RD (21/12/22) 
- Creación GT seguimiento (15/3/23) 
- Procedimiento evaluación condiciones de conservación de la fruta cortada diferentes a los establecido en el RD 1021
- Guía preguntas y respuestas
- Modificación RD





ARTÍCULO 1: OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

- a) Requisitos en materia de higiene de la producción, elaboración, transporte, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- b) Adaptaciones.



ARTÍCULO 2: DEFINICIONES

Establecimiento de comercio al por menor: aquel en el que se lleva a cabo la manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final o colectividades, in situ o a distancia. Se incluyen los locales y vehículos de venta ambulante, los almacenes de apoyo y las instalaciones en que con carácter principal se realicen operaciones de venta al consumidor final, así como establecimientos de restauración y hostelería.

Quedan excluidas la venta directa de productos primarios por parte del productor y las operaciones de (...) y suministro ocasional en acontecimientos tales como celebraciones religiosas, (...).



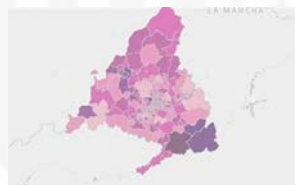
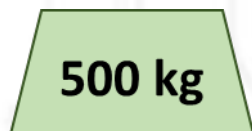
- **Comida preparada**
- **Colectividad**
- **Carnicería, carnicería-salchichería, carnicería-charcutería**
- **Pescaderías**
- **Establecimiento central**
- **Obrador**
- **Sucursales**
- **Almacén de apoyo**
- **Zona de degustación**



ARTÍCULO 3: SUMINISTRO ENTRE ESTABLECIMIENTOS

Los establecimientos de comercio al por menor sólo podrán suministrar alimentos **de producción propia y productos de origen animal** a otros establecimientos de comercio al por menor si este suministro es **marginal, localizado y restringido**.

≤25% vs.



=ZS o
limítrofes



≤50 Km
CCAA

~~RGSEAA~~

ARTÍCULO 3: SUMINISTRO ENTRE ESTABLECIMIENTOS

- **Marginal:** suministro a otros establecimientos comercio al por menor:
- $\leq 25\%$ del volumen anual de alimentos comercializados, ○
 - Comercialización total de 500 kg a la semana (consumidor final y otros)

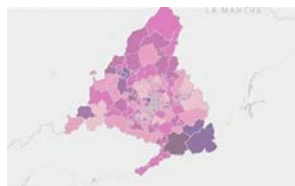
$\leq 25\%$ vs.





ARTÍCULO 3: SUMINISTRO ENTRE ESTABLECIMIENTOS

- **Localizado:** suministra a otros establecimientos comercio al por menor ubicados en la USL, ZS o territorio de iguales características defina la AC o entre zonas limítrofes. Comercio entre diferentes CCAA en un radio ≤ 50 km, siempre que los registros sanitarios autonómicos sean públicos y accesibles de forma efectiva. Regiones insulares: territorio más amplio dentro de su comunidad autónoma.



50 km desde dónde



Registro no es público



ARTÍCULO 3: SUMINISTRO ENTRE ESTABLECIMIENTOS

- **Restringido:** no se suministren productos alimenticios a establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

 RGSEAA



ARTÍCULO 3: SUMINISTRO ENTRE ESTABLECIMIENTOS

- **Establecimiento central con obrador y sucursales:** única unidad comercial (registro independiente). Suministro establecimiento central a las sucursales.
- **Registros y documentación:** datos de los establecimientos a los que suministra, las cantidades de alimentos suministradas y fechas de suministro. Declaración responsable.



ARTÍCULO 3: SUMINISTRO ENTRE ESTABLECIMIENTOS



¿Se podría superar algunas semanas el límite de 500 kg siempre que el suministro se mantenga dentro del total anual (500x52 semanas= 26.000 kg)?

¿ Un establecimiento minorista puede suministrar el 100% de su producción a otro/s establecimiento/s minorista/s y seguir teniendo la consideración de minorista, siempre y cuando no supere los 500 kg a la semana de productos?



ARTÍCULO 3: SUMINISTRO ENTRE ESTABLECIMIENTOS

¿Podrían entrar las franquicias dentro de la definición de establecimiento central y sucursales?

¿Pueden los establecimientos de comercio al por menor donar alimentos a los bancos de alimentos (inscritos en RGSEAA)?

Hay establecimientos de panadería que reciben la masa y solamente la cuecen. ¿En el marco de este RD esta cocción de pan se considera producción propia?



ARTÍCULO 4: TEMPERATURAS

- Temperaturas Reglamento 853/04
- Fusión de hielo: 0-4 °C
- **Frutas cortadas** o peladas*, vegetales cortados o pelados y/o zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor: $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Informe CC



ARTÍCULO 4: TEMPERATURAS

Temperatura ambiente (20-25 °C) durante un tiempo máximo de **3 horas** después de realizar el corte. Transcurrido este tiempo, estas frutas se **colocarán en un expositor refrigerado**, manteniéndose así hasta su venta.

El operador podrá establecer **condiciones de conservación diferentes**, siempre que **demuestre a la autoridad competente** que están basadas en evidencias científicas y que se garantice la seguridad de los productos.

Se deberá **registrar la hora de corte** y se **indicará** mediante cartel, etiqueta u otros medios que el **consumidor deberá refrigerar** esta fruta.

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



ARTÍCULO 4: TEMPERATURAS

¿Podría equipararse la hora de corte con la hora de exposición, en el caso de que tras el corte se refrigere antes de exponer a temperatura ambiente?

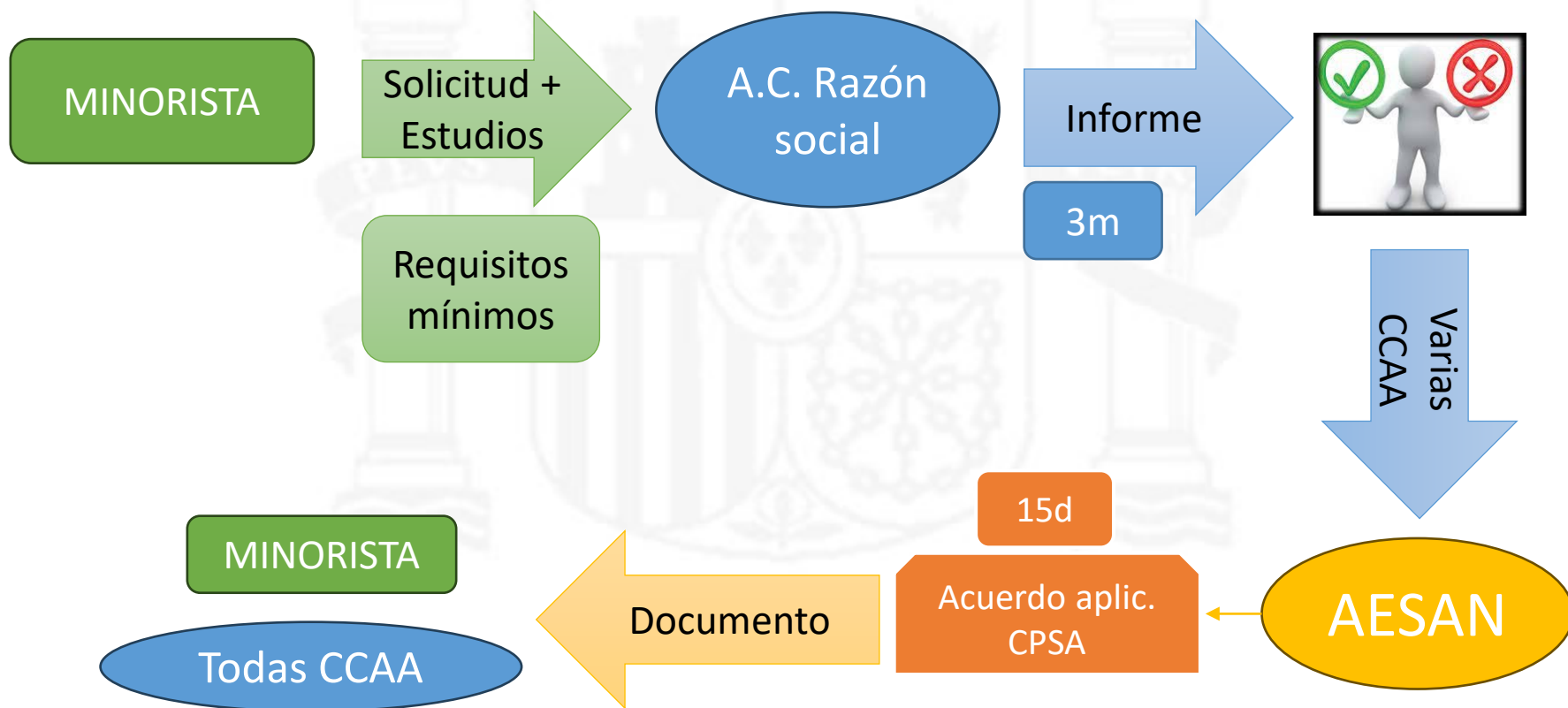


ARTÍCULO 4: TEMPERATURAS

Si el operador demuestra a la autoridad competente de una comunidad autónoma que el mantenimiento de melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos en condiciones de conservación diferentes a lo establecido en el real decreto son seguras, ¿es necesario presentar esa justificación en el resto de CCAA?



Procedimiento para la evaluación de las condiciones de conservación de la fruta cortada en mitades o cuartos diferentes de lo establecido en el Real Decreto 1021/2022





ARTÍCULO 5: CONGELACIÓN

CONGELACIÓN MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS ELABORADOS



Envasados:

envase original con etiqueta+
NUEVA etiqueta con la fecha
congelación



Sin envasar:

envasar + etiqueta con la fecha
de llegada y de congelación

CONGELACIÓN PRODUCTOS ELABORADOS EN EL PROPIO ESTABLECIMIENTO



Envasar+Etiqueta:

Fecha de elaboración,
congelación y caducidad o
consumo preferente



CONGELACIÓN DE CARNE FRESCA

Inmediatamente tras su recepción o inmediatamente tras finalizar el periodo de maduración, salvo que vaya a destinarse a la donación, en cuyo caso se registrará por lo establecido en el Reglamento (CE) nº 853/2004. No podrá venderse descongelada.

INFORME CC AESAN:
fecha de consumo
preferente en carne
congelada en
minoristas



- Descongelación:
 - ✓ “Descongelado”
 - ✓ Materias primas a transformar.
 - ✓ En refrigeración.
 - ✓ A temperatura ambiente de algunos productos concretos.
 - ✓ Microondas o chorro agua fría en restauración para cocinar justo después.



GUIA PREGUNTAS Y RESPUESTAS

ARTÍCULO 5: CONGELACIÓN



¿A la hora de congelar materia prima o productos, ¿se establece algún límite entre la fecha de caducidad que figure en una etiqueta y la fecha de congelación en el minorista?

¿En una carnicería se puede vender carne descongelada?



GUIA PREGUNTAS Y RESPUESTAS

ARTÍCULO 5: CONGELACIÓN

¿Para qué productos estaría justificada la descongelación a temperatura ambiente?



ARTÍCULO 6: COMIDAS PREPARADAS

Los establecimientos de comercio al por menor que intervengan en cualquier fase desde la producción hasta la entrega al consumidor final de comidas preparadas deberán cumplir lo establecido en el artículo 30 del Real Decreto 1086/2020.

Nuevo artículo 30



Modificación del RD 1086/20

Artículo 30. Comidas preparadas.

Cambios respecto al RD 3484/2000:

- ❖ Comidas en caliente a $T^a \geq 63 \text{ }^\circ\text{C}$
- ❖ Comidas para refrigerar, tras tratamiento de $60 \text{ }^\circ\text{C}$ a $10 \text{ }^\circ\text{C}$ en menos de 2 horas.
- ❖ Recalentamiento $74 \text{ }^\circ\text{C}$ al menos 15 seg

- ❖ Comidas testigo:
 - ✓ Colectividades vulnerables
 - ✓ Comedores colectivos
 - ✓ Medios de transporte
 - ✓ Eventos (actividad principal)
 - ✓ Encargo o eventos de más de 40 personas

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre las combinaciones tiempo-temperatura necesarias para el cocinado seguro de los alimentos y las temperaturas adecuadas para el mantenimiento en caliente y recalentamiento de las comidas preparadas

Número de referencia: AESAN-2021-004

Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 17 de febrero de 2021



DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA

- ❖ Comidas testigo que representen las diferentes comidas preparadas servidas:
 - ✓ Elaboración y servicio en el mismo establecimiento: en el momento del servicio.
 - ✓ Elaboración y servicio en establecimientos diferentes: elaborador en el momento más próximo a su salida y el que la sirve en el momento del servicio.
 - ✓ 4 °C/-18 °C mínimo 7 días ración 100g.



GUIA PREGUNTAS Y RESPUESTAS

ARTÍCULO : COMIDAS PREPARADAS

Si el establecimiento que elabora y sirve es de la misma titularidad, ¿ puede guardar las comidas en uno solo?

En el caso de establecimientos que elaboran y sirven pocas comidas a poca distancia, ¿ se pueden guardar comidas testigo en uno solo?

En el caso de medios de transporte, ¿ se pueden guardar comidas testigo solo en el que elabora?

En un banquete de boda con 25 entrantes , ¿ hay que guardar muestras de todo?

En el caso de menús especiales (restauración hospitalaria, alergias en colegios..¿ hay que guarda muestras de todo?



- Restricciones suministro RD 1376/2003.
- Requisitos generales se mantienen.
- Elaboración carne picada, preparados cárnicos y productos cárnicos conforme al Reglamento 853/04.



ARTÍCULO 9: CARNE

¿La carne picada se puede vender a otros comercios minoristas, en particular a colectividades y a establecimientos de restauración y hostelería?

Si con la carne picada, hago hamburguesas frescas, ¿también tengo que cumplir el límite de venta en el día?

¿Se puede congelar la carne picada?



ARTÍCULO 8: PESCADO Y MBV

- **Anisakis:** congelación/acuicultura. Información a los consumidores.
- **No congelar si tto 60° C en el centro al menos 1 min.**
- **Exposición para la venta:** hielo. Atún. Cantidad necesaria.
- **Listos para el consumo:** 0-4° C protegidos contaminación y separados de los crudos.
- **Requisitos Gempílicos:** referencia al Reglamento 853/2004 y requisitos para los que preparan el pescado:
 - ✓ Comprobar etiqueta
 - ✓ Preparación eliminando grasa y sin caldo de cocción
 - ✓ Informar clientes posibles efectos gastrointestinales
- **Requisitos MBV**





- Pescaderías y establecimientos de restauración y hostelería: **vivero/acuario crustáceos y anguilas** (nunca MBV)
 - ❖ Calidad del agua
 - ❖ Regulación temperatura
 - ❖ Especies compatibles
 - ❖ Densidad adecuada
- Uso exclusivo para preparaciones, no venta en vivo.



RD 1254/1991

Alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente (mayonesas, salsas y cremas de elaboración propia) en restaurantes, cafeterías, bares, pastelerías, cocinas centrales, comedores colectivos...

Ovoproductos
si no 75° C
centro

8° C
24h

Mayonesa:
ovoproductos
y $\text{pH} \leq 4$ ° C



Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre las combinaciones tiempo-temperatura necesarias para el cocinado seguro de los alimentos y las temperaturas adecuadas para el mantenimiento en caliente y recalentamiento de las comidas preparadas

Número de referencia: AESAN-2021-004

Huevo crudo para elaborar alimentos:

- ❖ T^a interna ≥ 70 °C/2 seg. ≤ 8 °C Consumo en < 24 h
- ❖ 63 °C/20 seg y se sirvan para consumo inmediato

Productos a consumir sin tto térmico: ovoproductos y se conservarán ≤ 8 °C y se consumirán en un máximo de 24 horas a partir de su elaboración. Se deberá registrar la fecha y hora de elaboración.



ARTÍCULO 9: HUEVO

Una tortilla poca cuajada para consumo inmediato, ¿ se puede enviar a domicilio?



RD 1021/2022

ARTÍCULO 10: ZONAS DE DEGUSTACIÓN

- ❖ Zonas de degustación de los productos que comercializan.
- ❖ Si elaboran comidas preparadas:
 - ✓ Cumplir requisitos
 - ✓ Zona separada evitando contaminación cruzada con frescos y condensaciones.

ARTÍCULO 11: IDENTIFICACIÓN

- ❖ De manera voluntaria:
 - “**ELABORADO POR**” tipo y nombre del establecimiento
 - “**ELABORACIÓN PROPIA**” en un cartel o rótulo próximo al producto. Solo podrán venderse en el establecimiento o en las sucursales.

No se considerará elaboración: fraccionamiento o envasado de un producto elaborado por otro fabricante, ni el corte o deshuesado de carne fresca, ni la limpieza o el corte de pescado.



ARTÍCULO 11: IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS EN EL COMERCIO AL POR MENOR

¿A qué se refiere el punto a) con “tipo y nombre del establecimiento”? ¿Sería correcto, por ejemplo, “elaborado por Carnicería Martín”? Si es así, ¿también se debe incluir el titular o razón social junto a su dirección, como se indica en la normativa de información al consumidor?



ARTÍCULO 12: MÁQUINAS EXPENDEADORAS

- ❖ Nombre, dirección, teléfono operador responsable (salvo las ubicadas dentro de un establecimiento con personal)
- ❖ Renovación productos y temperaturas.
- ❖ Si venden alimentos refrigerados: sistema de **alarma** que avise en caso de problemas de suministro eléctrico para impedir venta de productos en los que se ha roto la cadena de frío.



ARTÍCULO 12: MÁQUINAS EXPENDEDORAS

Un sistema por el que se bloquea la maquina expendedora si se ha cortado la electricidad ¿ valdría como sistema de alarma?



Mucha polémica: dificultad para el control oficial (acceso vivienda), competencia desleal...

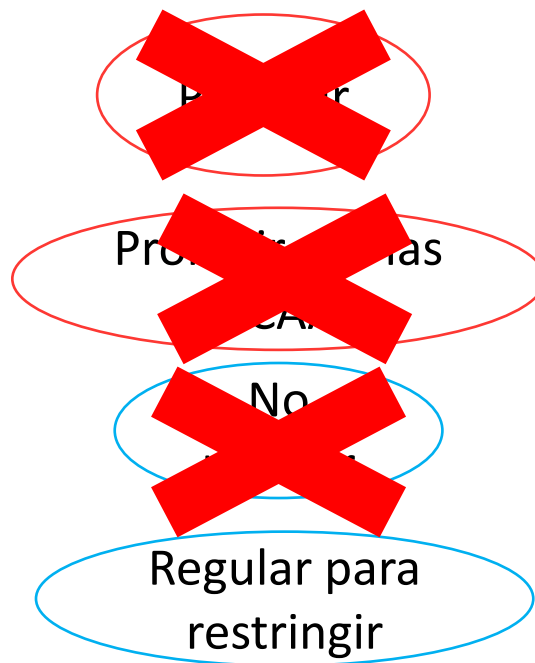


ARTÍCULO 13: ALIMENTOS EN VIVIENDAS

➤ Reglamento 852/2004:

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

➤ Informe servicio jurídico.





ARTÍCULO 13: ALIMENTOS EN VIVIENDAS

Requisitos Reglamento 852/2004 y además el presente art:

- Limitaciones suministro
- Alimentos limitados
- Nunca más de 100 kg semanales
- Separación temporal
- Etiquetarán según normativa vigente de IAC y además “elaborado en vivienda particular” y la fecha de elaboración.



¿Los productos elaborados en una vivienda privada ¿podrían ser vendidos mediante “venta on line”?

En el caso de elaborar alimentos en una vivienda privada, ¿las materias primas y los alimentos que se comercialicen pueden compartir nevera, congelador y almacén con los domésticos?

¿En el caso de acceder a un domicilio particular el inspector debe dejar constancia en acta que se le permite el acceso al domicilio particular?



- Prohibido el acceso de cualquier animal a zonas de preparación o almacén y lugares de venta de alimentos.
- Zonas donde se sirven: operador puede permitirlo (sujetos, limpios, no contacto...)
- Podrán comer y beber
- Puede prohibir: cartel visible (prohibido)
- Útiles de limpieza exclusivos.



ARTÍCULO 14: ACCESO ANIMALES

Si el establecimiento dispone de zonas de degustación dentro de supermercados. ¿Pueden acceder los animales a estas zonas?



- Establecimientos con perros o gatos destinados a interactuar con los clientes.
- Servir alimentos en estancia diferente o zona separada físicamente de los animales.
- No acceso a zonas de preparación, almacén...



ARTÍCULO 16: DONACIÓN

- Capítulo V bis Reglamento 852/2004.
- Huevos:
 - ✓ Donarse superado el límite de ~~21~~ días de la puesta si el receptor los transforma.
 - ✓ Nunca superada la fecha de consumo preferente.

ARTÍCULO 17: ALIMENTOS CON DEFECTOS

- Venta de alimentos con defectos que no afecten a la seguridad:
 - ✓ Forma y tamaño (no aplicable a frutas y hortalizas)
 - ✓ Defectos gráficos etiqueta (torcida, dibujo cortado...) o envase (arrugas cartón, defecto forma botella cristal, no aplicable conservas abombadas...)
- Nunca dificultarán lectura información obligatoria.
- Informar a los consumidores.



ARTÍCULO 17: ALIMENTOS CON DEFECTOS

¿Las frutas con defectos de forma y tamaño se pueden vender?



- Aportados por el consumidor.
- Consumidor responsable higiene y material apto.
- Operadores exentos de responsabilidad.
- Operadores reutilizar envases (correcta L y D)
- Restauración y hostelería: envases para sobras e informar (excepto bufé libre)

Real Decreto
1055/2022, de 27
de diciembre, de
envases y residuos
de envases.

Informar condiciones
limpieza e idoneidad
envases



¿PUEDO LLEVAR MIS PROPIOS ENVASES A LA COMPRA?

PUEDES Y ¡DEBERÍAS! ES UNA FORMA MUY SENCILLA DE REDUCIR EL USO DE PLÁSTICO Y OTROS MATERIALES EN EL ENVASADO DE LOS ALIMENTOS. ES UNA PRÁCTICA SEGURA SIEMPRE QUE SIGAS ESTOS SENCILLOS CONSEJOS:

Los envases deben estar **limpios y secos**.

Deben estar fabricados con un material apto para el contacto con alimentos. Para saberlo, cuando los compres, consulta su **etiqueta** para comprobar si figura la indicación «para contacto con alimentos» o el símbolo de la copa y el tenedor. Este símbolo no es obligatorio cuando no haya dudas sobre su uso, pero es habitual encontrarlo.

"Para contacto con alimentos"



Escoge el envase que **mejor se adapte** a cada tipo de alimento: bolsas de tela para productos de panadería, frutas y verduras; tarteras de vidrio o plástico para carnes, embutidos o pescado; tarros para legumbres, arroz, especias...

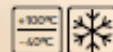
Además hay que llevar un envase diferente para cada tipo de alimento, así se evitan posibles **contaminaciones cruzadas**.

Cuando sea necesario, los envases deberán estar provistos de tapa o algún sistema de **cierre hermético** para evitar que se derrame su contenido.

Al llegar a casa, los alimentos deben **almacenarse** de manera adecuada. Como ya están correctamente envasados pueden ir directos a la nevera o al **congelador**.

El establecimiento puede **rechazar** aquellos envases que considere que no garantizan la seguridad alimentaria porque no estén limpios o secos, no sean aptos para el contacto con alimentos, etc.

Si vas a **congelar** los alimentos directamente en el envase, asegúrate de que es apto para ello. Busca alguno de estos símbolos:



¡Y recuerda!
Es imprescindible mantener siempre una **higiene adecuada** de las manos para manipular los alimentos y también los envases.

SI QUIERES REDUCIR EL USO DE ENVASES INNECESARIOS Y APOSTAR POR UN CONSUMO SOSTENIBLE, ¡LLEVA TUS ENVASES A LA COMPRA!
RECUERDA QUE TÚ TAMBIÉN ERES RESPONSABLE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: **ENVASES LIMPIOS Y APTOS PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS.**





RD 1021/2022

ARTÍCULO 19: ADAPTACIONES

- ❖ Procedimiento artículo 4 RD 1086/2020.
- ❖ Nuevo artículo 5 bis y 5 ter.

ARTÍCULO 20: FLEXIBILIDAD APPCC

- ❖ Sistema APPCC con un responsable.
- ❖ Enfoque simplificado: Comunicación de la Comisión 2020/C 199/01.

ARTÍCULO 21: CONTROL OFICIAL

- ❖ Con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada (Reglamento 2017/625), conforme al PNCOCA.
- ❖ Operadores: asistencia y cooperación.
- ❖ Detección de incumplimientos: medidas para determinar origen, alcance y responsabilidad.



MUCHAS GRACIAS



Hygia pecoris, salus populi