

Emprende...

Tu idea de negocio

Guía de trámites y requisitos para la puesta en marcha de:

CENTRO DE COMIDAS PREPARADAS

(actualizado a 2014)

Índice de contenidos:

¿CUALES SON LOS REQUISITOS REFERIDOS A LAS CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS?	3
Condiciones de las infraestructuras de las salas y locales.	3
Dimensiones de los locales.....	4
Iluminación de los locales	4
Suministro de agua.....	4
Circulación de aire, humos y gases.	5
Lavamanos.....	5
Vestuarios y servicios higiénicos	5
Dependencias, instalaciones y equipamiento.....	6
Requisitos de los materiales y equipos.	6
Limpieza, desinfección y lucha contra plagas.	7
Desperdicios de productos alimenticios.....	7
Condiciones del transporte.....	7
Requisitos generales de manipulación.....	8
Temperaturas	8
Refrigeración	9
Congelación y descongelación.	9
Conservación en caliente	9
Origen de los productos.	9
Desinfección de vegetales.	9
¿CUALES SON LOS REQUISITOS REFERIDOS AL PERSONAL MANIPULADOR?	10
Formación	10
Higiene del personal.....	11
¿Cuáles SON LOS REQUISITOS REFERIDOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS?.....	11
Incidencia en la salud humana.	11
Obligatoriedad de comunicación de brotes.....	12
Menú de salvaguarda.....	12
Listado de manipuladores de alimentos	12
Prohibiciones.....	12
¿CUALES SON LOS REQUISITOS REFERIDOS AL SISTEMA DE AUTOCONTROL?.....	13
Principio general sobre autocontrol.	13
Programa de autocontrol.....	13
Documentación del autocontrol	14
Revisión y verificación del programa de autocontrol	14

¿Cuáles SON LOS REQUISITOS DE LAS EMPRESAS QUE ELABORAN COMIDAS PARA SERVICIO, VENTA O SUMINISTRO EN EL MISMO ESTABLECIMIENTO (INCLUIDO, EN SU CASO, EL SERVICIO A DOMICILIO)?.....	14
Cocina.....	14
Zona de brasas o fuegos de leña.	14
Condiciones de envasado y venta.	15
Local o zona de vestuario.	15
Características específicas para los asadores de pollos y similares	16
¿Cuáles SON LOS REQUISITOS D LAS COMIDAS PREPARADAS?.....	16
Requisitos de las comidas preparadas.....	16
¿Cuáles SON LOS REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y VENTA?	19
¿Qué AUTORIZACIONES NECESITO?.....	20
¿Cuáles SON LAS OBLIGACIONES DE LOS TITULARES?	23
¿Cuál ES LA PRINCIPAL NORMATIVA APLICABLE?.....	25

CENTRO DE COMIDAS PREPARADAS:

¿CUALES SON LOS REQUISITOS REFERIDOS A LAS CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS?

Condiciones de las infraestructuras de las salas y locales

- Estarán limpios y en buen estado de conservación.
- La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de las salas y locales:
- Permitirán la limpieza, desinfección y mantenimiento adecuados.
- Evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los alimentos y la formación de condensación o moho en las superficies.
- Posibilitarán las prácticas correctas de higiene de los alimentos, incluida la prevención de la contaminación cruzada durante las diferentes operaciones provocada por los alimentos, el equipo, los materiales, el agua, el aire, el personal, o fuentes externas de contaminación y en particular la prevención de plagas.
- Impedirán que las salas y locales de servicio de comidas, así como los de elaboración o manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos comuniquen directamente con los locales de aseos.
- Las paredes, techos y suelos de las salas y locales (incluidos los espacios de los medios de transporte) de almacenamiento, manipulación, elaboración, preparación y venta de productos alimenticios serán lisos, impermeables, de fácil limpieza y desinfección.
- Además los suelos serán antideslizantes.

Dimensiones de los locales

Todos los locales dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.

El volumen de actividad del establecimiento deberá ajustarse a aquel que permita la actuación higiénica en todas las fases, especialmente en el almacenamiento de materias primas y alimentos, y en la manipulación de los mismos.

Las cocinas de todos los establecimientos, tendrán unas dimensiones acordes a su volumen de trabajo.

Las cocinas de todos los establecimientos serán como mínimo de superficie igual al 10% de la superficie útil total del establecimiento incluyendo todas sus dependencias

No obstante, en los establecimientos de más de mil metros cuadrados en total, la cocina podrá ser de superficie igual al 8%, con un mínimo de cien metros cuadrados. A su vez, las cocinas tendrán como mínimo una superficie libre para la manipulación de alimentos (encimera y similar) igual al 10% de su superficie útil total.

En cualquier caso, no se autorizarán establecimientos cuyas cocinas sean menores de 6 metros cuadrados, a excepción de establecimientos no permanentes. Las industrias de platos preparados están excluidas de este requisito.

Iluminación de los locales

La iluminación en los locales de elaboración, manipulación, envasado, almacenamiento, suministro y venta, será adecuada y suficiente a las operaciones que en ellos se desarrollen.

La intensidad lumínica será como mínimo de 150 lux en las zonas de almacenamiento, de 350 lux en las zonas de preparación y de envasado y de 500 lux en las zonas de elaboración y manipulación.

En los locales donde existan alimentos, los elementos de iluminación estarán provistos de dispositivos que protejan aquellos de una posible contaminación en caso de rotura.

Suministro de agua

Los establecimientos dispondrán de agua apta para el consumo, según normativa vigente, corriente, fría y caliente en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades. La red de distribución de agua tendrá el necesario número de tomas para asegurar la limpieza y lavado en todas sus actividades,

incluido el aseo personal. En caso de abastecimiento de agua que no proceda de la red general se garantizará su aptitud para el consumo humano por el responsable del establecimiento.

Circulación de aire, humos y gases

Se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia. Se dispondrá de ventilación adecuada y suficiente, natural o forzada, en todos los locales con especial atención a los lugares y maquinaria que emitan calor y humedad.

Los locales y zonas de manipulación de alimentos en que haya fuentes de calor (cocina, plancha, freidora etc.) dispondrán sobre ellas campanas extractoras de gases y humos con filtros, que las cubran en su totalidad y que consigan una extracción adecuada y suficiente.

Lavamanos

Las zonas de manipulación, elaboración y envasado de comidas preparadas dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual. Los lavabos para la limpieza de las manos estarán colocados en la zona de manipulación de modo que se facilite su uso. Estarán provistos de agua fría y caliente, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos.

Cuando sea necesario, las instalaciones para lavar los útiles y productos alimentarios (fregaderos), serán diferentes de las instalaciones destinadas a lavarse las manos.

Vestuarios y servicios higiénicos

Todos los establecimientos dispondrán de locales o instalaciones que permitan a los manipuladores cambiarse de ropa y calzado sin generar contaminaciones.

Deberán impedir que la ropa de trabajo se mezcle con la de calle. Se ubicarán en lugares donde no pueda acceder el público y separados de espacios de manipulación.

Los locales o instalaciones para cambiarse de ropa y calzado deben estar ubicados en un lugar al que se acceda sin atravesar zonas de manipulación y que permita pasar desde ellos a la zona de trabajo sin salir del establecimiento ni atravesar espacios o zonas sucias o con posibles fuentes de contaminación.

Los servicios higiénicos (tanto los destinados al público como los del personal) dispondrán de inodoros, que no comuniquen con los locales de manipulación, consumo, almacenamiento o exposición de productos, debiendo existir un local de aseo previo a la cabina del retrete, con lavabo.

Los retretes dispondrán de desagüe con sifón, no estando permitidas las llamadas tazas turcas. Todos estos locales contarán con ventilación adecuada y suficiente, incluidos los locales de aseo que posean urinario.

Los servicios se mantendrán limpios y permanentemente dotados de todos los elementos necesarios para un uso higiénico.

Los lavabos de los servicios higiénicos dispondrán de material de limpieza y secado higiénico de las manos.

En todos los establecimientos ambulantes o provisionales, así como en aquellos permanentes en los que el número de trabajadores no sea superior a 10, los servicios higiénicos del personal podrán ser los de uso público del establecimiento.

Dependencias, instalaciones y equipamiento

Poseerán instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Tales equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas, colocados en lugares fácilmente visibles.

Dispondrán de local de almacén, armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades.

Sin perjuicio de que se sirvan comidas en otras zonas, todas las destinadas específicamente a comedores y las destinadas a la manipulación de alimentos a consumir en aquellos, estarán independizadas de otras ajenas a sus cometidos específicos, aunque podrán comunicarse entre sí mediante aperturas, de tamaño suficiente para el servicio de comidas.

Requisitos de los materiales y equipos

Los materiales constituyentes de los útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Se dispondrá de tablas de corte de material adecuado en número suficiente para las necesidades del establecimiento.

La vajilla y menaje, incluidos recipientes de comidas para llevar y contenedores, se guardarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación.

Los contenedores para distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos adecuados al volumen de la actividad, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

Limpieza, desinfección y lucha contra plagas

Los productos utilizados para la limpieza desinfección, desinsectación y desratización y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado o armario cerrado, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos o personas, estarán debidamente identificados y serán aptos para su uso en industria alimentaria.

Los sistemas destinados a evitar la presencia de insectos se situarán y utilizarán de la manera más eficaz. En el caso de los elementos físicos protectores antiinsectos, serán desmontables y de fácil limpieza. Sólo se podrán usar medios químicos si no se hace en presencia de alimentos y evitando que pueda producirse la posterior contaminación de los mismos.

Desperdicios de productos alimenticios

Los desperdicios en los locales de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual. Cuando el volumen de los mismos lo haga necesario por razones de higiene, existirá un local separado para el almacenamiento de los residuos hasta su evacuación.

Condiciones del transporte

Los receptáculos de vehículos o contenedores para transportar las comidas preparadas y sus materias primas deberán mantenerse limpios y en buen estado.

Las comidas preparadas deberán transportarse en receptáculos o contenedores cerrados, reservados para su transporte. En ellos figurará una indicación claramente visible e indeleble sobre su utilización para productos alimenticios.

Los contenedores se transportarán separados de cualquier posible fuente de contaminación y se higienizarán lo antes posible después de su utilización. Se conservarán alejados de fuentes de contaminación.

Los contenedores permitirán el mantenimiento de los alimentos a la temperatura regulada necesaria para cada uno de ellos y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.

Requisitos generales de manipulación

Todos los alimentos estarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación y conservados a las temperaturas adecuadas a su naturaleza según se establece en la normativa que les sea de aplicación.

Las materias primas incompatibles y los productos intermedios y finales que precisen mantenimiento a temperatura regulada se almacenarán suficientemente separados y protegidos, de forma que se evite el riesgo de contaminaciones cruzadas entre ellos. Los recipientes donde se conserven o almacenen las materias primas y alimentos serán de materiales aptos para su uso en industria alimentaria.

Con el fin de evitar la contaminación cruzada, no se utilizarán las mismas superficies ni utensilios para manipular alimentos crudos y alimentos cocinados, sin una desinfección previa.

La temperatura ambiente en las zonas de manipulación, preparación y envasado, no podrá sobrepasar los 25°C, de tal manera que se evite la alteración de los alimentos. Se

Exceptúan de este requisito las actividades que se realicen al aire libre si se adoptan las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos.

La cocina se ordenará y limpiará siempre que sea necesario y en todo caso al final de la jornada de trabajo. Los desperdicios se retirarán de la misma lo antes posible y en cualquier caso al final de la jornada de trabajo.

Temperaturas

Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y en su caso servicio de comidas preparadas conservadas a temperatura regulada serán las siguientes:

Comidas congeladas: ² - 18° C

Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas: ² -8° C

Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas: ² 4° C

Comidas calientes: ³ 65 ° C

Refrigeración

Los productos sometidos a tratamiento térmico que se vayan a conservar o exponer en frío, deberán enfriarse lo más rápidamente posible y, en cualquier caso, alcanzar las temperaturas de refrigeración establecidas, en menos de 2 horas tras el final del tratamiento térmico.

Congelación y descongelación

Para congelar productos alimenticios se dispondrá de un equipo que permita una congelación rápida a las temperaturas establecidas, siendo el tránsito de 0° C a -10° C en el menor tiempo posible. También dispondrán de equipos de mantenimiento de productos congelados con la capacidad suficiente para el volumen de trabajo del establecimiento.

Los productos congelados en el propio establecimiento, con el equipo descrito, se identificarán adecuadamente y deberán etiquetarse al menos con la fecha de congelación. Los productos industriales congelados en origen mantendrán su etiquetado, incluyendo la fecha de consumo preferente, hasta el final de su vida útil.

La descongelación se realizará a temperaturas de refrigeración y garantizando una evacuación higiénica del líquido de fusión. Las materias primas y las comidas preparadas descongeladas no se podrán volver a congelar.

Conservación en caliente

Los establecimientos que sirvan comidas calientes contarán con sistemas para asegurar el mantenimiento de las mismas a temperatura correcta hasta su consumo. Las mesas calientes contarán con termómetro de lectura exterior.

Origen de los productos

Las materias primas y productos alimenticios procederán de establecimientos autorizados. A fin de acreditarlo, deberán conservarse a disposición del personal de inspección y de la autoridad competente tanto la documentación comercial como el etiquetado de dichos productos, hasta la finalización de los mismos.

Desinfección de vegetales

Los vegetales para consumo en crudo se desinfectarán durante 5 minutos, en soluciones de hipoclorito sódico en agua apta para el consumo (70 p.p.m.), u

otro producto autorizado de acción equivalente, y después se lavarán en agua corriente apta para el consumo. El desinfectante utilizado deberá llevar en la etiqueta la indicación de que puede utilizarse para la desinfección de productos alimenticios o «aptos para la desinfección de agua de bebida».

¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS REFERIDOS AL PERSONAL MANIPULADOR?

Formación

En febrero de 2010, se publicó una [norma que derogaba expresamente el Real Decreto](#), que desde el año 2000 establecía las normas relativas a los manipuladores de alimentos, lo que conllevó a su vez la derogación del Decreto 81/2005 que establecía el “Reglamento de Manipuladores de Alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón”. A partir de la entrada en vigor de esta nueva norma, es responsabilidad de las empresas alimentarias garantizar que el personal dispone de una formación adecuada a su puesto de trabajo.

A efectos prácticos esto significa que la formación de los manipuladores podrá ser impartida por:

- a) la propia empresa Alimentaria
- b) empresas o entidades formadoras (reconocidas o no reconocidas por organismos oficiales)
- c) centros o escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales (dentro de la formación reglada)

Cabe la posibilidad de que los manipuladores se formen o instruyan por su cuenta, acudiendo a entidades o a través de sus propios medios; en este caso la empresa tendrá que valorar si la formación que justifica el manipulador es adecuada o no para el puesto de trabajo que va a desempeñar.

- Las acciones formativas que se realicen no tendrán que ser notificadas con antelación y los documentos acreditativos no tienen que estar relacionados con un número de autorización ni tener un formato concreto.
- Los certificados emitidos hasta la fecha de derogación son válidos.

Higiene del personal

Los manipuladores deberán utilizar ropa especial de trabajo, exclusiva y limpia para la manipulación de alimentos, que evite cualquier posible contaminación de los mismos, debiendo cambiarse, al efecto, en el propio centro.

La ropa de trabajo del personal de cocina debe incluir cubrecabezas y aquellas otras prendas necesarias para que se impida la posibilidad de contaminación de los alimentos.

Los manipuladores tendrán las manos limpias y se lavarán las manos de forma frecuente y cuidadosa. Esta limpieza se extremará después de emplear el inodoro, realizar actividades ajenas a la manipulación y entre la manipulación de alimentos crudos y elaborados. Durante la manipulación de alimentos se mantendrá en todo momento una correcta higiene personal.

Toda herida o erosión sobre la piel debe protegerse con un apósito estéril e impermeable que impida el contacto directo con los alimentos. Los cortes en las manos deben ser rápidamente desinfectados y protegidos. Por tales razones, los establecimientos dispondrán siempre de un botiquín para pequeñas heridas adecuadamente dotado.

Está prohibido toser y estornudar sobre los alimentos, y fumar, masticar chicle y comer dentro de áreas de manipulación.

Como medida de protección de la salud de los consumidores, aquellos manipuladores que presenten enfermedades o síntomas de aquellas, a través de los cuales se pueda presentar una razonable posibilidad de que los alimentos, superficies en contacto con los alimentos y envases alimentarios puedan ser contaminados, lo pondrán en conocimiento del responsable del establecimiento. Este será responsable de adoptar las posibles restricciones o suspensión temporal del trabajo de manipulación de alimentos, con asesoramiento médico si es necesario.

¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS REFERIDOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS?

Incidencia en la salud humana

Los establecimientos y empresas tendrán la consideración de empresas con especial incidencia en la salud humana y estarán sometidos a inspección sanitaria con la frecuencia que se establezca.

Obligatoriedad de comunicación de brotes

Los titulares de todos los establecimientos ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en los mismos, vendrán obligados a comunicarlo urgentemente a la autoridad competente.

Menú de salvaguarda

Aquellos establecimientos que sirvan comidas preparadas a colectividades, tendrán siempre redactado y a disposición del personal de inspección un «menú de salvaguarda» para emergencias que no podrá estar compuesto por productos de riesgo tales como productos elaborados con carnes picadas, atún, huevos, ovo productos y determinados productos lácteos.

Ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en estos establecimientos, deberán proceder al cambio de todos los menús por el «menú de salvaguarda», para lo cual deberán disponer siempre de los alimentos necesarios para elaborarlo, y agua envasada para beber en cantidad suficiente. En caso contrario deberá cesar su actividad mientras dure la situación de riesgo o lo determine la autoridad sanitaria.

Listado de manipuladores de alimentos

Todos los establecimientos tendrán el listado de los manipuladores de alimentos, a disposición del personal de inspección sanitaria.

Prohibiciones

Como medida de higiene alimentaria y para proteger la salud de las personas, se prohíben las siguientes prácticas:

- La tenencia, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de alimentos o comidas preparadas elaboradas en domicilios particulares o en establecimientos que no tengan la autorización sanitaria correspondiente.
- El tránsito o permanencia de personas ajenas a la actividad a través de las zonas de almacenamiento, elaboración y manipulación.
- La presencia de animales en zonas de manipulación, almacenamiento o consumo de alimentos. En las zonas de consumo se exceptúan los perros lazarillo, según se regule en la normativa vigente.

- La presencia de objetos extraños a la actividad regulada en esta norma, potencialmente contaminantes, en las zonas donde existan alimentos.
- Utilizar serrín en el suelo.

¿CUALES SON LOS REQUISITOS REFERIDOS AL SISTEMA DE AUTOCONTROL?

Principio general sobre autocontrol

Los responsables de los establecimientos identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velarán para que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas de autocontrol adecuado, de acuerdo a los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC/ HACCP).

Programa de autocontrol

Para poner en práctica el sistema de autocontrol, los establecimientos dispondrán de un documento con el programa de autocontrol y de los documentos y de las fichas de registro de control periódico que sean necesarios en función de su actividad.

El documento de autocontrol identificará todos los riesgos de la actividad alimentaria, reales o potenciales, adaptados a la realidad de cada establecimiento. Determinará los sistemas de control y seguimiento de los peligros asociados a dichos riesgos y la periodicidad de dicho control.

Establecerá los límites críticos admisibles y las medidas correctoras para los casos en los que tales límites sean superados.

Establecerá un sistema de documentación de todo lo anterior. Hará una previsión de algún mecanismo que permita al establecimiento verificar el funcionamiento adecuado de su propio sistema de autocontrol.

Recogerá necesariamente en un capítulo los prerrequisitos sanitarios de funcionamiento, que entre otros, deberá incluir un apartado sobre la formación de los manipuladores de alimentos.

Cuando se superen los límites admisibles establecidos para cada riesgo, se adoptarán las medidas programadas para tales casos, bajo la responsabilidad del titular del establecimiento.

Documentación del autocontrol

Según lo programado en el documento de autocontrol, el establecimiento contará con fichas o documentos donde quedarán recogidas las anotaciones correspondientes al control de los riesgos identificados. En tales fichas el responsable del control de cada riesgo anotará las observaciones realizadas, que deberán coincidir con la realidad del establecimiento.

Toda la documentación relativa al sistema de autocontrol estará accesible permanentemente para los inspectores sanitarios.

Revisión y verificación del programa de autocontrol

El programa de autocontrol se revisará periódicamente y se actualizará siempre que en el establecimiento se produzcan modificaciones estructurales o de los procesos, adaptándolo a la nueva realidad.

Con la periodicidad establecida en el documento de autocontrol, se verificará el correcto funcionamiento del sistema, por el mecanismo programado para tal fin.

¿Cuáles SON LOS REQUISITOS DE LAS EMPRESAS QUE ELABORAN COMIDAS PARA SERVICIO, VENTA O SUMINISTRO EN EL MISMO ESTABLECIMIENTO (INCLUIDO, EN SU CASO, EL SERVICIO A DOMICILIO)?

Cocina

El local de cocina, incluyendo, en su caso, la zona donde se encuentren los hornos, estará aislado de otras dependencias. A los efectos de este punto, en las pizzerías se considerarán como local de cocina el local o dependencia donde estén situados los hornos y las zonas de manipulación.

Zona de brasas o fuegos de leña

En el caso de existir zona de brasas o fuegos de leña fuera de la cocina, deberá estar separada del resto de dependencias al menos con un mostrador.

Podrán ubicarse en el exterior si toda la zona se encuentra a cubierto y se cumplen los requisitos higiénicos sanitarios generales anteriormente.

En estas zonas se considera necesaria la existencia de lavamanos en el lugar de manipulación.

Condiciones de envasado y venta

Para el envasado se dispondrá de una superficie de trabajo exclusiva, de tamaño suficiente, de material de fácil limpieza y desinfección.

En la zona de envasado se instalarán lavamanos con grifo de apertura no manual y todos sus accesorios.

Existirá un local o armario cerrado, según las necesidades, para guardar los envases higiénicamente aislados de cualquier posible fuente de contaminación.

Las zonas donde acceda el personal de recogida y distribución (repartidores) estarán independizadas de las de manipulación y preparación de alimentos.

Los establecimientos dedicados solamente a la elaboración y venta de comida para llevar, deberán poseer un local diferenciado para la venta, que cumplirá la normativa del comercio minorista de alimentación.

Cuando en un establecimiento se ejerza la venta de comidas para llevar de manera complementaria a otra actividad, deberá existir una zona de venta claramente independizada de cualquier otra, al menos con elementos verticales, no pudiendo formar parte del comedor ni ser una zona de paso.

Local o zona de vestuario

Todos los establecimientos tendrán al menos una zona de vestuario, de superficie suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene, que podrá estar ubicada en cualquier zona, siempre que se cumplan los requisitos higiénicos generales que se establecidos anteriormente.

Cuando el número de trabajadores sea superior a 10, deberá existir local de vestuario independiente.

El local o zona de vestuario podrá ser el local de aseo del personal, siempre que en éste no existan urinarios y la superficie del mismo sea suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene. En este caso no puede estar ubicado en el local de aseo de acceso público.

Características específicas para los establecimientos de comidas para llevar (a excepción de los asadores de pollos y similares)

Contarán con pilas lavamanos en número suficiente para la actividad a realizar, exclusivas para los manipuladores.

Tendrán necesariamente local para vestuario. Este local podrá ser el de aseo del personal, siempre que no existan urinarios y la superficie del mismo sea suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene.

Contarán con un local o zona diferenciada para la limpieza de vajillas y útiles, separados de la zona de manipulación, para evitar contaminaciones y salpicaduras, salvo que tales útiles y vajilla sean de un solo uso.

Características específicas para los asadores de pollos y similares

Podrán compartir la pila de los lavamanos con los fregaderos utilizados para la limpieza

Tendrán una zona exclusiva de trabajo para la manipulación de carne cruda y otra zona separada de la anterior para los productos terminados.

¿Cuáles SON LOS REQUISITOS D LAS COMIDAS PREPARADAS?

Requisitos de las comidas preparadas

Real Decreto 3484/2000

En la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes.

Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud.

En particular, en los locales donde se realicen estas actividades, no se permitirá el contacto directo de los productos alimenticios con el suelo, ni la presencia de animales.

La recepción, selección, preparación y, si procede, limpieza de las materias primas se realizará, siempre que sea posible, en un local o espacio reservado para tal fin.

Cuando tales operaciones se realicen en el mismo espacio que el dedicado a la elaboración propiamente de las comidas preparadas, se realizarán de manera que se evite toda posibilidad de contaminación cruzada con otros alimentos, en distinto momento de la elaboración y separadas por las operaciones de limpieza y desinfección de las superficies y útiles de trabajo en contacto con los alimentos.

La descongelación se realizará en refrigeración. No obstante, los responsables de los establecimientos podrán establecer otro método siempre y cuando exista evidencia científica y técnica de las garantías de seguridad y salubridad para cada tipo de producto y, en cualquier caso, haya sido verificado por la autoridad competente.

Una vez descongelados los productos alimenticios, se elaborarán inmediatamente o se conservarán refrigerados durante un período de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular, el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud.

Las comidas preparadas descongeladas, no se podrán recongelar. Asimismo, las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas no se podrán recongelar.

El fraccionamiento de materias primas, productos intermedios y productos finales, con la finalidad de ser utilizados o presentados para su consumo o venta, se realizará en función de las necesidades de trabajo o demanda, de manera que se utilicen las cantidades más reducidas posibles destinadas a su inmediata elaboración, consumo o venta y en condiciones de higiene tales que se evite toda posible contaminación o alteración de los mismos.

Las comidas preparadas ultra congeladas destinadas a ser expeditas al consumidor final cumplirán lo regulado en el Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la norma general relativa a los ultra congelados destinados a la alimentación humana y en el Real Decreto 1466/1995, de 1 de septiembre, por el que se deroga el artículo 9 de la citada norma general.

Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible al tiempo de su consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas.

Las comidas preparadas destinadas a ser conservadas o servidas a temperatura regulada se someterán, cuanto antes, una vez concluida la fase final de la elaboración, a los tratamientos adecuados para alcanzar las temperaturas adecuadas.

Sin perjuicio de lo previsto en el apartado anterior, las comidas preparadas con tratamiento térmico elaboradas en el mismo establecimiento donde van a ser consumidas y que vayan a ser conservadas en frío, se refrigerarán, desde el final del tratamiento térmico y en el plazo de tiempo más breve posible, de tal manera que se alcance, en su parte central, una temperatura inferior o igual a 8 ° C.

No obstante lo previsto en el párrafo anterior, se podrá superar el límite establecido, por razones tecnológicas, siempre que exista evidencia científica o técnica que garantice la seguridad y salubridad de las comidas preparadas y, en cualquier caso, hayan sido verificadas por la autoridad competente.

Las comidas preparadas cocinadas, incluidas las que hayan sido previamente descongeladas, se mantendrán en refrigeración hasta su utilización y se recalentarán, en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65 ° C.

Los aditivos utilizados en la elaboración de comidas preparadas se ajustarán a la siguiente normativa y a sus posteriores modificaciones:

- Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

Los auxiliares tecnológicos utilizados en la elaboración de comidas preparadas cumplirán su normativa vigente.

¿Cuáles SON LOS REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y VENTA?

Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán las siguientes:

- Comidas congeladas < -18 ° C.
- Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas < 8 ° C.
- Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas < 4 ° C.
- Comidas calientes > 65 ° C.

No obstante lo previsto en el párrafo anterior, los responsables de los establecimientos podrán fijar unas temperaturas distintas, siempre que estén basadas en evidencia científica o técnica y hayan sido verificadas por la autoridad competente.

Cuando sea necesario por razones prácticas, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas preparadas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificadas por la autoridad competente.

Los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, se almacenarán en lugar separado, donde no exista riesgo alguno de contaminación para los productos alimenticios y estarán debidamente identificados.

Dichos productos se mantendrán en sus recipientes originales.

No obstante, si tuvieran que ser traspasados a otros envases más pequeños por necesidades de uso, nunca se utilizarán recipientes que pudieran dar equívocos respecto a su contenido, en particular, cualquier tipo de recipiente que haya contenido o pueda contener alimentos o bebidas.

Los envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación.

Envasado

Las comidas preparadas que no sean consumidas en el mismo establecimiento donde se elaboren, serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución.

Cuando las comidas preparadas sean envasadas en presencia del consumidor, se tomarán las medidas necesarias para evitar su deterioro y protegerlas de la contaminación.

Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.

Etiquetado

El etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a lo regulado en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

¿Qué AUTORIZACIONES NECESITO?

Autorización sanitaria

Todos los establecimientos y empresas de comidas preparadas deberán obtener la autorización sanitaria previa al inicio de su actividad.

Para la concesión de la autorización sanitaria será preceptivo un informe sanitario de la unidad responsable de Higiene Alimentaria del órgano competente, emitido por un licenciado sanitario con formación y experiencia en higiene alimentaria.

Los establecimientos y empresas que simultaneen varias actividades deberán autorizarse para todas expresamente, cumpliendo los requisitos específicos de cada una de ellas para obtener la autorización correspondiente.

La autorización sanitaria no excluye ni presupone las autorizaciones necesarias de otros organismos de la Administración Central, Autonómica o Local, de cuya obtención no queda eximido el establecimiento.

Órganos competentes

Corresponderá a los Servicios Provinciales de Salud y Consumo la concesión de la autorización sanitaria de los establecimientos de comida para llevar. (Excepto de los asadores de pollos y similares), así como la inscripción en la «Lista de empresas responsables autorizadas para instalar máquinas expendedoras de comidas preparadas en Aragón».

Corresponde a los Ayuntamientos la concesión de la autorización sanitaria de funcionamiento de los asadores de pollos y similares.

Aquellos Ayuntamientos que no dispongan de los medios necesarios para realizar el informe preceptivo para la autorización, podrán solicitar la colaboración del Servicio Provincial de Salud y Consumo, que se podrá materializar a través de la encomienda de gestión o programas de coordinación.

Solicitud de autorización

La solicitud de autorización deberá ser dirigida a los Servicios Provinciales de Salud y Consumo, o a los Ayuntamientos en el caso de los establecimientos cuya autorización sanitaria corresponda a los mismos, e irá acompañada de los siguientes documentos:

1. Documento acreditativo de la personalidad física o jurídica del titular.
2. Documento de identificación fiscal del titular.
3. Documento de apoderamiento, en su caso.
4. Memoria descriptiva de la actividad a realizar, con especial referencia a los tipos y grupos de establecimientos y actividades especificados en el presente Decreto.
5. Plano a escala de las instalaciones con las dimensiones de las diferentes dependencias, firmado por el titular o técnico competente.
6. Documentación acreditativa de la aptitud para el consumo del agua de abastecimiento y de la evacuación higiénica de las aguas residuales.
7. En los establecimientos sin cocina, documentación acreditativa del abastecimiento de centro autorizado.
8. Documento con el programa de autocontrol. No obstante, se podrá sustituir esta presentación por otra medida que, a juicio de la autoridad competente, aporte garantías suficientes de la existencia de dicho programa y, en su caso, la implantación del mismo.
9. Las empresas de elaboración ambulante, declaración tanto de la base logística como de los vehículos de transporte, información que las empresas de catering deberán actualizar cuando se produzcan modificaciones.
10. Las empresas responsables de máquinas expendedoras de comidas preparadas, declaración de la ubicación de todas las máquinas expendedoras de las que son responsables.

Resolución

Recibida toda la documentación necesaria y previa inspección, el órgano competente resolverá en el plazo de tres meses. Transcurrido el plazo sin haberse notificado la resolución del expediente, se entenderá desestimada la solicitud por silencio administrativo, según lo establecido en la Ley 8/2001, de 31 de mayo, de adaptación de procedimientos a la regulación del silencio administrativo y los plazos de resolución y notificación.

Cambio de titularidad

Los cambios de titularidad estarán sometidos a autorización sanitaria y deberán figurar, en su caso, en el libro de control sanitario.

Los nuevos titulares solicitarán la autorización sanitaria a la autoridad competente.

La solicitud se acompañará de la siguiente documentación:

1. Documento acreditativo de la personalidad física o jurídica del titular.
2. Documento de identificación fiscal del titular.
3. Documento de apoderamiento, en su caso.

La documentación que demuestre fehacientemente la conformidad del anterior titular con el cambio de titularidad a favor del solicitante.

- c) El libro de control sanitario, en su caso.
- d) Cualquier otra documentación adicional que, en su caso, pueda ser necesaria.

Cambio de domicilio industrial

Dado que la autorización se concede a los titulares en función del establecimiento y su actividad, cuando una empresa cambie de ubicación se dará de baja su autorización debiendo autorizarse el nuevo establecimiento.

Modificaciones estructurales y de actividad o procesos

Las modificaciones estructurales sustanciales y las de actividad deberán ser autorizadas expresamente. Será competente para ello el mismo órgano que conceda la autorización previa al inicio de la actividad.

Se considerarán modificaciones estructurales sustanciales las que afecten a la infraestructura del establecimiento y aquellas otras que puedan suponer una modificación en los riesgos desde el punto de vista higiénico sanitario.

La solicitud, en la que se hará constar la descripción de las modificaciones, se acompañará, de la siguiente documentación:

1. Documento acreditativo de la personalidad física o jurídica del titular.
2. Documento de identificación fiscal del titular.
3. Documento de apoderamiento, en su caso.

En los cambios estructurales, plano a escala actualizado de las instalaciones con las dimensiones de las diferentes dependencias, firmado por el titular o técnico competente.

Cualquier otra documentación adicional que, en su caso, pueda ser necesaria.

Baja

Cuando los establecimientos cesen en alguna de las actividades autorizadas, deberán solicitar la baja de las mismas.

Las autorizaciones se podrán dar de baja a petición del interesado o de oficio en los casos de cese o manifiesta inactividad del establecimiento, previa incoación del oportuno expediente administrativo.

Revocación de la autorización sanitaria

Como medida de protección de la salud, la autorización sanitaria de funcionamiento podrá ser revocada total o parcialmente, por resolución motivada de la autoridad sanitaria competente, mediante el procedimiento administrativo correspondiente, en el que se garantice la audiencia al interesado, cuando varíen las circunstancias que permitieron su autorización.

¿Cuáles SON LAS OBLIGACIONES DE LOS TITULARES?

Obligaciones Generales

Con carácter general, los titulares de la actividad desarrollada vendrán obligados a:

Obtener la autorización sanitaria de las instalaciones y actividades.

El cumplimiento tanto de los aspectos referidos a las infraestructuras y condiciones de los establecimientos, como de todos los referidos a las actividades que se realicen en las mismas, incluyendo entre otros la formación del personal manipulador de alimentos, así como facilitar en todo momento las inspecciones sanitarias al establecimiento y la documentación requerida por el personal de inspección.

Implantar sistemas de autocontrol.

Colaborar con la autoridad sanitaria en la prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos.

CONTROL OFICIAL

Inspección y control

La Autoridad Sanitaria realizará cuantos controles e inspecciones considere necesarios con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa y el desarrollo higiénico de la actividad de los establecimientos y empresas, pudiendo disponer que se adopten medidas para corregir las deficiencias encontradas.

Las funciones de control e inspección le corresponden a la Dirección General en materia de Salud Pública de la Comunidad Autónoma de Aragón. A estos efectos, contará con la colaboración de los Ayuntamientos que dispongan de medios personales y materiales idóneos en el ámbito de la inspección sanitaria. Esta colaboración se materializará mediante convenios o programas de coordinación.

Los funcionarios adscritos a la inspección en materia de salud pública, en el ejercicio de sus funciones, tendrán el carácter de agentes de la autoridad y podrán solicitar la colaboración de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado.

Medidas cautelares

La autoridad sanitaria podrá acordar la suspensión cautelar de la actividad de un establecimiento o empresa cuando no sea posible su control sanitario.

Igualmente, cuando exista o se sospeche razonablemente la existencia de riesgo para la salud de los ciudadanos, los servicios de inspección sanitaria

podrán ordenar la suspensión cautelar de la actividad hasta que desaparezca tal situación.

Las medidas cautelares no tendrán el carácter de sanción.

Libro de control sanitario

Todos los establecimientos, dispondrán de un Libro de Control Sanitario diligenciado, que constará de hojas numeradas cuya estructura y contenido se describe a continuación:

En las primeras páginas figurará, diligenciada por la autoridad competente, la autorización del establecimiento, así como las modificaciones relativas a la misma (cambios de titularidad, actividades autorizadas, etc.), además de los documentos propios del Registro General Sanitario de Alimentos, en su caso.

Las páginas siguientes se diligenciarán como actas resultantes de la inspección sanitaria realizada por técnicos competentes.

Los titulares de los establecimientos vendrán obligados a obtener los libros, a mantenerlos en buen estado, así como a renovarlos cuando se agoten.

El libro de control sanitario estará en el establecimiento permanentemente a disposición de la inspección sanitaria.

¿Cuál ES LA PRINCIPAL NORMATIVA APLICABLE?

- Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.
- 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.
- Ley 6/2002, de 15 de abril de Salud de Aragón.