



**madrid**  
**+salud**

**Departamento de Seguridad Alimentaria  
Servicio de Coordinación  
Subdirección General de Salud Pública**

**Consulta**

**Número:** Inf24050

**Consulta:**

**Autoservicio en restaurantes asiáticos tipo  
wok**

22/05/24



INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 22/05/24

Número:	
Inf24050	
Asunto:	
Autoservicio en restaurantes asiáticos tipo wok	

TEXTO CONSULTA

*"Se está observando la siguiente tendencia en muchos establecimientos de restauración asiáticos con elaboraciones tipo wok:*

- 1. Realizan la exposición de los ingredientes de diferente naturaleza (vegetales, carnes, crustáceos, casquería, etc.) en murales expositores frigoríficos, sin proteger.*
- 2. El cliente recoge los ingredientes en bandejas y con una única pinza selecciona los ingredientes.*

*Ante esto, les hemos estado indicando:*

- 1.-Que los alimentos si se exponen en régimen de autoservicio deben encontrarse protegidos frente a contaminaciones (antiestornudos, insectos voladores, etc.).*
- 2.-Pinzas independientes para cada ingrediente, para prevenir, en la medida de lo posible, la contaminación cruzada.*
- 3.-No reutilizar excedentes para otro día.*

*La mayoría no subsana y alguno ha colocado contenedores con tapa. ¿Esta solución podría aceptarse si lo hiciesen con el resto de los productos? Se entiende que los vegetales o productos de la pesca no es preciso que estén protegidos en base al art 31.2 de la Ordenanza de Protección de la Salud Pública.*

*Existe una tendencia creciente a este tipo de servicio (hasta ahora los woks la mayoría disponían de un expositor protegido y era el manipulador el que cogía los ingredientes que el cliente les indicaba).*





## INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

**La Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, establece, en su artículo 31, las condiciones de la exposición y venta de alimentos y en concreto en los puntos 5 y 6 indica que:**

*“5. En el caso de establecimientos con venta de alimentos en régimen de autoservicio o mediante bufé, se observarán las siguientes condiciones específicas:*

*a) Los alimentos se expondrán protegidos con medios que eviten su contaminación.*

*b) Para su servicio se utilizarán medios o utensilios de uso exclusivo para cada uno de los productos*

*6. Los alimentos se mantendrán a temperaturas que no produzcan riesgos para la salud; no obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de exposición, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud”.*



Por otro lado, el capítulo IX (Disposiciones aplicables a los productos alimenticios) del anexo II del Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que:

- “2. Las materias primas y todos los ingredientes almacenados en una empresa del sector alimentario deberán conservarse en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación.*
- 3. En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado.*
- 5 (.....) Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado”.*

Asimismo, el Real Decreto 1021/2022, 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, establece en su artículo 4, los requisitos de temperatura de los productos alimenticios:

Alimento	Temperatura de refrigeración
1. Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites.	Igual o inferior a 7 °C.
2. Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre, de aves de corral y de lagomorfos.	Igual o inferior a 3 °C.
3. Carne de aves de corral, de lagomorfos, de caza menor silvestre y de ratites.	Igual o inferior a 4 °C.
4. Preparados de carne.	Igual o inferior a 4 °C.
5. Carne picada.	Igual o inferior a 2 °C.
6. Moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca que se mantengan vivos.	Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad.
7. Productos de la pesca frescos, productos de la pesca no transformados descongelados, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados.	Temperatura próxima a la de fusión del hielo (0-4 °C).
8. Leche cruda.	1-4 °C.
9. Productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente).	Igual o inferior a 4 °C.
10. Frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor.	Igual o inferior a 4 °C.
11. Alimentos congelados o ultracongelados.	Igual o inferior a -18 °C.

**Asimismo, en su artículo 6 indica que:**

*“los establecimientos de comercio al por menor que intervengan en cualquier fase desde la producción hasta la entrega a la persona consumidora final de comidas preparadas deberán cumplir lo establecido en el artículo 30 del Real Decreto 1086/2020, que recoge los requisitos para los establecimientos de comidas preparadas.*

*El fraccionamiento de materias primas, productos intermedios y productos terminados 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 estos”.*

Por todo ello y, teniendo en cuenta que la elaboración de platos preparados tipo wok con autoservicio es algo cada vez más extendido, así como otros tipos de restaurantes con bufé donde se presentan ingredientes crudos para su posterior cocinado a demanda, se considera que es necesario que estos establecimientos organicen los recipientes con los ingredientes que ofertan en los expositores de forma que se minimicen al máximo las posibles contaminaciones cruzadas realizadas por los clientes durante la selección de los ingredientes para la elaboración del plato preparado (wok o similar).

En este sentido, tomando como referencia lo recogido en diversas publicaciones como el *Manual de aplicación práctica del sistema de autocontrol en comedores de gestión municipal*, el *folleto de recomendaciones para conservar alimentos en la nevera publicado por la AESAN* o los *consejos para conservar los alimentos en la nevera de la web de la Comunidad de Madrid*, los productos se deben colocar en las cámaras/expositores frigoríficos debidamente protegidos y adecuadamente separados, colocándolos de arriba abajo en el siguiente orden:

- Alimentos elaborados.
- Alimentos envasados.
- Materias primas crudas (carnes, pescados, etc.).
- Verduras y frutas (teniendo en cuenta si van a sufrir algún tratamiento higienizante).

Deberán disponer de utensilios exclusivos para cada tipo de producto de forma que se limiten las contaminaciones cruzadas y deberán contar con recipientes donde cada cliente deposite los ingredientes seleccionados, adecuados a la normativa de materiales en contacto con los alimentos.

Se considera que la excepción que establece **el punto 2 del artículo 31 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid**, que indica que:

*“Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, de tal forma que se evite su contaminación o el contacto con el público; con excepción, en el comercio minorista, de los productos de la pesca frescos y descongelados, con indicación de esta última circunstancia, y de las frutas, verduras y hortalizas”*

no sería aplicable a este tipo de establecimientos, puesto que no se trata de una pescadería o una frutería, sino de materias primas (filetes de pescado, moluscos, verduras cortadas, etc.) preparados para su cocción en el wok, por lo que deberán conservarse igual de protegidas que el resto de las materias primas.

Asimismo, la presencia de huevos frescos sin proteger en las vitrinas expositoras puede ser una potencial fuente de contaminación para el resto de los productos, por lo que también es necesario que se almacenen protegidos.

Además, cada establecimiento deberá recoger en su sistema de gestión de seguridad alimentaria un análisis de peligros que recogerá todos los posibles riesgos asociados a su actividad y la forma en la que los van a prevenir y controlar.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

## CONCLUSIONES

- Los establecimientos que disponen de vitrinas expositoras con productos crudos para que el propio cliente se los sirva en un recipiente y se los facilite al personal manipulador para su posterior cocinado, deberán cumplir las siguientes condiciones:**
  - Los ingredientes se colocarán en las vitrinas expositoras en envases que impidan su contaminación, en la menor cantidad posible, dentro de las necesidades del servicio de comidas, de forma que se mantengan a las temperaturas de refrigeración adecuadas a la normativa y se minimice al máximo su exposición a las posibles contaminaciones cruzadas procedentes de los clientes, y en un orden adecuado, teniendo en cuenta que ingredientes van a ser sometidos a temperaturas de cocinado adecuadas antes de ser consumidos (artículo 31 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid; Capítulo IX del anexo II del Reglamento 852/2004, relativo a la



higiene de los productos alimenticios; artículos 4 y 6 del Real Decreto 1021/2022, 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.

- Para su servicio se utilizarán medios o utensilios de uso exclusivo para cada uno de los ingredientes (artículo 31 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid).
  - Tanto los contenedores con tapa como los utensilios y los recipientes para servir los ingredientes deberán cumplir la normativa para materiales en contacto con los alimentos (Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos).
2. Se considera que no es aplicable a este tipo de establecimientos la excepción que establece el punto 2 del artículo 31 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública, puesto que no se trata de una pescadería o una frutería, sino de establecimientos que exponen materias primas (filetes de pescado, moluscos...etc.) preparadas para su cocción en el wok.
3. Este tipo de establecimientos deberán recoger en su sistema de gestión de seguridad alimentaria un análisis de peligros que recogerá todos los posibles riesgos asociados a su actividad y la forma en la que los van a prevenir y controlar.