



madrid
salud

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

Informe

Número: Inf.0707

Informe:

Garantías sanitarias en la exposición de alimentos en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas en régimen de autoservicio.

Informe de fecha 20/07/2007 actualizado 22/06/21



INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 30/03/2021

Número:	
Inf.0707	
Asunto:	
Garantías sanitarias en la exposición de alimentos en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas en régimen de autoservicio.	

TEXTO CONSULTA

“Por la presente se solicita aclaración sobre la aplicación del artículo 12.6 de la Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se consumen comidas y bebidas, en base a los siguientes condicionantes:

A) El establecimiento objeto de la consulta ejerce su actividad con las siguientes características:

1.- En la sala de uso público se observa la existencia de una encimera, donde se exponen en frío, las comidas preparadas para su consumo directo sin tratamiento posterior. La única protección que reciben los productos expuestos es la existencia de distintas superficies de material transparente (posiblemente metacrilato) dispuestas linealmente y a una altura aproximada de 60 centímetros desde la superficie superior de la encimera. Esta medida es, a todas luces, insuficiente para impedir de forma efectiva una posible contaminación.

2.- Las superficies sobre las que se presentan los distintos productos, son metálicas y de unas dimensiones tales que permiten, en principio, la correcta distribución del frío por toda la superficie del mismo. No obstante, lo anterior, este tratamiento de conservación es insuficiente dado que la transferencia del frío sobre la superficie del material que contienen las comidas preparadas se verifica únicamente por difusión del aire frío que procede de las cámaras de conservación que soportan la encimera.

3.- Lo expuesto en el punto anterior se confirma por la medida de temperatura de las distintas comidas preparadas, y que arrojan en todos los casos, valores muy superiores a los recogidos en el artículo 7.1.b) del Real Decreto 3484/00 (hasta 20°C en postres de elaboración propia).

4.- Ninguno de los platos elaborados en caliente se atempera previamente a su exposición.

5.- Lo observado por visita de inspección del 30.01.2007 supone una práctica no restringida al ámbito territorial de un solo distrito.

B) En virtud de lo anteriormente expuesto, procede plantear las siguientes cuestiones a efectos de unificar criterios sobre la normativa a aplicar en todos los establecimientos ubicados en los diferentes distritos:



1.- La práctica, por otra parte, constatada por esta inspección, de conservar las comidas preparadas durante un periodo no superior a 24 horas, y la aplicación de un sistema de autocontrol, es suficiente para minimizar el riesgo que puede generar la actividad en las condiciones reflejadas en los puntos 1, 2 y 3 precedentes.

2.- Es posible, por lo tanto, la aplicación de la exención recogida en el último párrafo del artículo 7.1 del Real Decreto 3484/2000.

3.- A este respecto, y para este tipo de establecimientos (bufets), cómo se puede aplicar, o eximir de su cumplimiento, la falta de protección efectiva de los distintos platos, como recoge el artículo 12.6 de la ordenanza precitada”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

La Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se consumen comidas y bebidas fue derogada y sustituida por la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, que en su artículo 31 establece las condiciones de la exposición y venta de alimentos:

1. Los productos alimenticios se colocarán de modo que se impida su contacto con el suelo con el fin de evitar contaminación y permitir una limpieza adecuada.
2. 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.
3. En caso de que los productos alimenticios necesiten temperatura regulada para su mantenimiento, contarán con elementos adecuados de conservación con termómetro colocado en lugar visible, a excepción de los productos que se exponen con hielo, como es el caso de los productos de la pesca y acuicultura.
4. Se evitará la acción directa de la luz solar sobre los alimentos.
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.

Asimismo, 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 dispone en su artículo 7, apartado 1 sobre “condiciones de almacenamiento, conservación, transporte y venta”, lo siguiente:

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

a) Comidas congeladas $\leq -18^{\circ} C$

b) Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas $\leq 8^{\circ} C$

c) Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas $\leq 4^{\circ} C$

d) Comidas calientes $\geq 65^{\circ} C$

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”.

Por otro lado, el artículo 10 del mencionado Real Decreto indica en su punto 1: “Los responsables de las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y el tamaño del establecimiento”.

Por lo tanto, el que la empresa tenga desarrollado y aplique un sistema de gestión de seguridad alimentaria no le exime del cumplimiento de las temperaturas exigidas en el punto 7.1 del Real Decreto 3484/2000 a no ser que los responsables fijen temperaturas distintas basadas en evidencias científicas o técnicas y éstas hayan sido verificadas por la autoridad competente.

Por otro lado, 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. Para ello el operador deberá justificar el criterio científico-técnico en base al cual mantiene los productos que deben estar a temperatura controlada fuera de los límites establecidos por la normativa, garantizando que los mismos son seguros. Dicha justificación estará incluida en su sistema de gestión de seguridad alimentaria.

Hay numerosa bibliografía científico-técnica, de organismos de reconocido prestigio internacional, que se refiere a cuánto tiempo puede estar un producto fuera de control de temperatura, entre ellos el Food Code de la FDA (Food and Drug Administration) que establece que los platos preparados podrán mantenerse fuera de control de temperatura hasta un máximo de 4h a contar desde el momento que se retira del control de temperatura y si en este tiempo no son consumidos deberán ser desechados.¹

¹ FDA Food Code 2017. 3-501.19 Time as a Public Health Control.



Además de lo anterior, hay que tener en consideración la Orden 572/2021, de 7 de mayo, de la Consejería de Sanidad, por la que se establecen medidas preventivas para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 una vez finalizada la prórroga del estado de alarma declarado por el Real Decreto 926/2020, de 25 de octubre que en su artículo 21 establece lo siguiente:

“Los establecimientos que cuenten con zonas de autoservicio dispondrán en el acceso a las mismas de dispensadores para la desinfección adecuada de las manos y de la información de las medidas de higiene a cumplir por los clientes en dichas zonas.

Los circuitos unidireccionales de tránsito de los clientes por el autoservicio estarán señalizados y facilitarán mantener la distancia de seguridad.

Tanto la vajilla como los utensilios estarán debidamente protegidos para evitar su contaminación. Los utensilios de servicio y, en su caso, las zonas de contacto de los clientes con las máquinas dispensadoras de alimentos y bebidas serán desinfectados o sustituidos con la frecuencia adecuada, no siendo superior a treinta minutos.

Se evitará la contaminación de las comidas por los clientes, por lo que los alimentos estarán suficientemente protegidos.

Todas las medidas referidas al autoservicio deberán ser supervisadas por el personal del establecimiento de forma regular en cada turno de trabajo”.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Los establecimientos dedicados a la actividad de venta y consumo de comidas y bebidas en régimen de autoservicio deberán cumplir lo estipulado en 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 y, por tanto, la temperatura de almacenamiento, conservación y venta de las comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas será $\leq 8^{\circ}$ C.

2.- No obstante a lo anterior, 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 y el operador justifique en su sistema de gestión de seguridad alimentaria, mediante evidencia científica o técnica, que los productos siguen siendo seguros (a título de ejemplo, el Food Code de la FDA establece que los platos preparados podrán mantenerse fuera de control de temperatura hasta un máximo de 4h y si en este tiempo no son consumidos deberán ser desechados).

3.- Estos establecimientos contarán con un sistema de gestión de seguridad alimentaria que incluya todos los aspectos relativos a las prácticas que realizan.

4.- 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



5.- En la actualidad, para la prevención de Covid y según establece la Orden 572/2021, los establecimientos que cuenten con zonas de autoservicio:

- dispondrán en el acceso a las mismas de dispensadores para la desinfección adecuada de las manos y de la información de las medidas de higiene a cumplir por los clientes en dichas zonas.
- Se señalarán circuitos unidireccionales de tránsito de los clientes por el autoservicio, de forma que se mantenga la distancia de seguridad.
- Los utensilios de servicio y, en su caso, las zonas de contacto de los clientes con las máquinas dispensadoras de alimentos y bebidas serán desinfectados o sustituidos con la frecuencia adecuada, no siendo superior a treinta minutos.

Todas las medidas referidas al autoservicio deberán ser supervisadas por el personal del establecimiento de forma regular en cada turno de trabajo.