

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.

Sumario:

- **Artículo 1.**
- **Artículo 2.**
- **Artículo 3.**
- **Artículo 4.**
- **Artículo 5.**
- **DISPOSICIÓN ADICIONAL.**
- **DISPOSICIÓN FINAL.**
- **DISPOSICIÓN DEROGATORIA.**

Los datos epidemiológicos relativos a los brotes de toxiinfecciones alimentarias registrados durante los últimos años ponen de relieve una elevada frecuencia de los originados por la ingestión de alimentos de consumo inmediato que contienen huevo, tales como mayonesas, salsas, cremas, etc. Esta situación aconseja la adopción de medidas necesarias para la prevención de riesgos que afectan a la salud de los ciudadanos.

A tal efecto, y de conformidad con lo establecido en el [artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad](#), se dicta la presente disposición estableciendo requisitos de carácter sanitario para la elaboración y conservación de determinados alimentos que por sus especiales características comportan un riesgo para la incidencia de toxiinfecciones alimentarias.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Sanidad y Consumo, con informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 2 de agosto de 1991, dispongo:

Artículo 1.

El presente Real Decreto será de aplicación a la elaboración y conservación de alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente, especialmente mayonesas, salsas y cremas de elaboración propia en restaurantes, cafeterías, bares, pastelerías, repostería, establecimientos de temporada, cocinas centrales, comedores colectivos y cualquier otro establecimiento que elabore y/o sirva comidas.

Artículo 2.

En la elaboración de alimentos a que se refiere el [artículo 1](#) se sustituirá el huevo por ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad, excepto cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico **no inferior a 75 ° C** en el centro de los mismos.

Artículo 3.

Las salsas mayonesas de elaboración propia, además de elaborarse con ovoproductos, tendrán

una **acidez cuyo ph no sea superior a 4,2** en el producto terminado.

Artículo 4.

La temperatura máxima de conservación para cualquier alimento de consumo inmediato donde figure el huevo u ovoproducto como ingrediente será de 8 ° C hasta el momento del consumo. **Estos alimentos se conservarán en un plazo máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración.**

Artículo 5.

El incumplimiento de lo dispuesto en el presente Real Decreto será sancionado, de conformidad con lo establecido en la [Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad](#), y el [Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio](#).

En todo caso, se considerará infracción grave el incumplimiento de lo dispuesto en el [artículo 2 del presente Real Decreto](#).

DISPOSICIÓN ADICIONAL.

Lo dispuesto en el presente Real Decreto se dicta al amparo de lo establecido en el [artículo 149.1.16 de la Constitución](#).

DISPOSICIÓN FINAL.

El presente Real Decreto entrará en vigor en el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA.

Quedan derogadas las disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Dado en Palma de Mallorca a 2 de agosto de 1991.

- Juan Carlos R. -

El Ministro de Sanidad y Consumo,
Julián García Valverde.