



**COLEGIO OFICIAL  
DE VETERINARIOS  
DE GRANADA**

**"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"**

# ETIQUETADO DE LAS COMIDAS PREPARADAS

*Carlos Aranda Ramírez*

---

---

---


---

---

---

---

---



**INSTRUMENTO DE POLÍTICA DE SANIDAD**

**"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"**

## Etiquetado de la Comidas Preparadas

### COMIDAS ENVASADAS

### COMIDAS SIN ENVASAR

---

---

---


---

---

---

---

---



**INSTRUMENTO DE POLÍTICA DE SANIDAD**

**"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"**

## Etiquetado de la Comidas Preparadas

### COMIDAS ENVASADAS

**R 1169/2011:**

- a) **Denominación** del alimento.
- b) Lista de **ingredientes**:
- c) **Ingrediente** o coadyuvante tecnológico que **cause alergias o intolerancias**
  - Composición tipográfica diferente (tipo de letra, el estilo o el color de fondo).
  - «contiene» seguida del nombre de la sustancia (si no hay ingredientes)
- d) **Cantidad de determinados ingredientes** (si figura o se asocia en la denominación del alimento o se destaque en el etiquetado).
- e) **Cantidad neta** del alimento;
- f) **Fecha de duración mínima o la fecha de caducidad**

---

---

---


---

---

---

---

---



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

“Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía”

Etiquetado de la Comidas Preparadas

COMIDAS ENVASADAS

**R 1169/2011:**

g) **Condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización** (Cuando requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización). Con el fin de permitir la conservación o utilización adecuadas de los alimentos una vez abierto el envase, se indicarán, cuando proceda, las condiciones y/o la fecha límite de consumo.

h) **Nombre o la razón social y la dirección** del operador de la empresa alimentaria.

j) **Modo de empleo** en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;

i) **Información nutricional.**

---

---

---


---

---

---

---

---



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

“Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía”

Etiquetado de la Comidas Preparadas

COMIDAS ENVASADAS

**R 1169/2011: Otras Indicaciones**

✓ Condiciones físicas o sobre el tratamiento específico: **en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado.**

✓ Se venden descongelados, designación «**descongelado**». Salvo:

☐ Ingredientes presentes en el producto final (**materias primas de comidas preparadas**).

☐ Congelación es una fase necesaria o descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad o calidad.

✓ «**Envasado en atmósfera protectora**».

---

---

---


---

---

---

---

---



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

“Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía”

Etiquetado de la Comidas Preparadas

COMIDAS ENVASADAS

**RD 1334/99:**

✓ **Lote:**

☐ Salvo que en la F. Caducidad o F. de duración mínima figure con mes y año.

(RD 1808/91)

---

---

---


---

---

---

---

---



INSTRUMENTO DE  
EVALUACIÓN DE  
SEGURIDAD

"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Etiquetado de la Comidas Preparadas

COMIDAS ENVASADAS

R 853/04:

✓ MARCA IDENTIFICATIVA?:

ES  
26.00001/GR  
CE

---

---

---


---

---

---

---

---



INSTRUMENTO DE  
EVALUACIÓN DE  
SEGURIDAD

"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Etiquetado de la Comidas Preparadas

COMIDAS NO ENVASADAS PROPORCIONADAS POR COLECTIVIDADES

R 1169/2011:

✓ Alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades:

☐ Obligatoria la indicación de las menciones respecto a las sustancias que causan alergia o intolerancia

☐ No será obligatoria la indicación de las demás menciones

☐ EEMM podrán establecer medidas nacionales.

---

---

---


---

---

---

---

---



INSTRUMENTO DE  
EVALUACIÓN DE  
SEGURIDAD

"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Etiquetado de la Comidas Preparadas

COMIDAS NO ENVASADAS PROPORCIONADAS POR COLECTIVIDADES

RD 126/2015

✓ Alimentos entregados por las colectividades:

☐ Sirven comidas, como bares, cafeterías, restaurantes, comedores escolares o de empresa y similares.

☐ Venden alimentos sin envasar o envasados a petición del consumidor, como por ejemplo fiambres, panes, sándwiches, tartas, comidas preparadas u otros alimentos a granel.

---

---

---


---

---

---

---

---



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Etiquetado de la Comidas Preparadas

COMIDAS NO ENVASADAS PROPORCIONADAS POR COLECTIVIDADES

RD 126/2015

✓ Alimentos entregados por las colectividades:

☐ En la comercialización de los alimentos entregados por las colectividades que se presenten sin envasar, solo debe indicarse los ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias y se utilicen en la fabricación o la elaboración de un alimento y sigan estando presente en el producto acabado

---

---

---


---

---

---

---

---



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Etiquetado de la Comidas Preparadas

COMIDAS NO ENVASADAS PROPORCIONADAS POR COLECTIVIDADES

RD 126/2015

☐ Indicarse de forma fácilmente visible y accesible para los consumidores, el lugar del establecimiento donde pueden obtener ésta información o a quién deben dirigirse para solicitarla.

☐ Si dentro del establecimiento existen distintas secciones la indicación relativa a debe estar disponible en cada una de las secciones.

☐ No necesarios en locales en los que los consumidores no eligen su comida sino que se les suministran aquellas específicamente adaptadas a sus necesidades en función de sus alergias o intolerancias alimentarias (comedores escolares, hospitales, etc.)

---

---

---


---

---

---

---

---



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

"Revisión del Control Sanitario de establecimientos de elaboración de Comidas Preparadas en Andalucía"

Etiquetado de la Comidas Preparadas

COMIDAS NO ENVASADAS PROPORCIONADAS POR COLECTIVIDADES

RD 126/2015

☐ Información de forma oral, deberá existir también un registro escrito o electrónico (mediante fichas de productos, recetas de los platos elaborados,...), de los ingredientes que es obligatorio declarar (registros accesibles para las autoridades de control y para los consumidores).

(GUÍA AECOSAN SOBRE RD126/15. 2015)

---

---

---

---

---

---

---

---



## Etiquetado de la Comidas Preparadas

### COMIDAS NO ENVASADAS PROPORCIONADAS POR COLECTIVIDADES

#### RD 1420/2006 ANISAKIS

- ☐ Los establecimientos pondrán en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca han sido sometidos a congelación en los términos establecidos, a través de los procedimientos que estimen apropiados, entre otros, mediante carteles o en las cartas-menú.

Ejemplo: boquerones en vinagre, sushi, tataki, tartar, etc.

---

---

---

---

---

---

---